TOSHIBA
Leading Innovation

東芝過熱水蒸気オーブンレンジ 家庭用

取扱説明書・料理集

形名 ER-JD510

●このたびは東芝過熱水蒸気オーブンレンジをお買い上げいただきまして、まことにありがとうございました。
●この商品を安全に正しく使っていただくために、お使いになる前にこの取扱説明書をよくお読みになり十分理解してください。
●お読みになった後はお使いになる方がいつでも見られるところに必ず保管してください。
●保証書を必ずお受け取りください。

日本国内専用
Use only in Japan

初めに必ずしましょう！

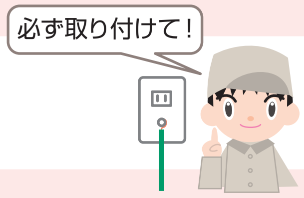
STEP 1 「安全上のご注意」を読む(6〜12ページ)

＊必ず守っていただきたいことが記載されています。

↓

STEP 2 「アース」を取り付ける(8ページ)

＊故障や漏電のとき、感電を防ぐためです。



↓

STEP 3 電源プラグを差し込む

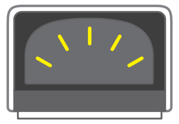
↓

STEP 4 とびらを開閉する(12ページ)

↓

STEP 5 庫内のカラ焼きをする(24ページ)

＊庫内が熱くなるので、冷めてから使ってください。



1 〜 5 が終わったら

調理を始めましょう！ 20〜23ページを読んで、始めてください。

ごはん・おかず をあたためる……… 26〜29ページ

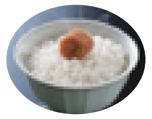
牛乳・お酒 をあたためる …………… 30〜31ページ

野菜 をゆでる ………………………… 30・32ページ

生もの を解凍する …………………… 30・33ページ

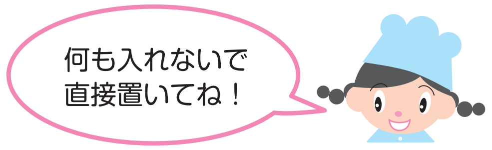
揚げ物 をカラッとあたためる ………… 36・38ページ

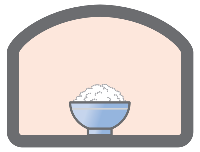
＊日常よく使用するあたためを抜粋して記載しています。
その他、詳しくは右ページの「もくじ」をご覧ください。

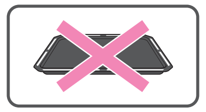


レンジ加熱のときは

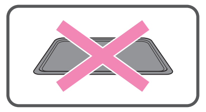
■角皿・こんがりプレート・焼網を使わないで、食品を直接庫内に置いてください。



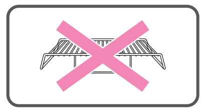




角 皿



こんがりプレート



焼 網

もくじ

準備と確認

機能・特長……………………… 4〜5
安全上のご注意………………… 6〜12
各部のなまえとはたらき
　操作部・省エネ機能…………… 12〜13
　本体・付属品…………………… 14〜15
加熱のしくみ…………………… 16〜17
使える容器・使えない容器……… 18〜19
使いかたのポイント……………… 20〜21
レンジで加熱するときは………… 22〜23
庫内のカラ焼き・脱臭…………… 24

調理のしかた

自動調理

あたため
　「あたため」おすすめガイド……… 25
　あたためキーの基本操作………… 26
　「あたため」の上手に使うコツ…… 27〜29
タッチメニュー
　タッチメニューキーの基本操作…… 30
　のみもの………………………… 31
　ゆで野菜………………………… 32
　生解凍…………………………… 33
ダイヤルメニュー
　ダイヤルメニュー 一覧 ………… 34〜35
　ダイヤルメニューの基本操作…… 36〜37
　「ダイヤルメニュー」の上手に使うコツ
　　カラッとあたため / ふっくらパン …… 38
　　本格中華まん蒸し / 選べる焼き上げ … 39
　　両面グリル……………………… 40
　　らくらくベーカリー……………… 41

手動調理

レンジ…………………………… 42〜43
お好み温度……………………… 44〜45
オーブン………………………… 46〜47
発酵……………………………… 48
グリル…………………………… 49
蒸し / スチームレンジ ………… 50
適温スチーム…………………… 51
過熱水蒸気 / ハイブリッド …… 52〜53
手動加熱の設定時間の目安……… 54

こんなときは

お知らせの音について
　ブザー音を消す / 元に戻す ……… 55
イルミネーションガイドについて
　イルミネーションガイドを消す / 元に戻す … 55
お手入れのしかた
　日常のお手入れ………………… 56〜57
　汚れが気になるとき……………… 58
　スチームを使うたびに…………… 59
よくあるお問い合わせ…………… 60
お料理が上手にできないとき…… 61〜64
こんな表示が出たときは………… 65
修理を依頼される前に…………… 66〜67
保証とアフターサービス………… 215
仕様……………………………… 裏表紙

料理集

お料理をするときのお願い……… 68
料理集の見かた………………… 69
料理集もくじ…………………… 70〜73
Cooking Book ………………… 74〜214

この取扱説明書では次のように表しています。

操作手順 1 2	操作によって自動的に変わった状態 ▶	表示 点灯中 レンジ　点滅中 レンジ	スチームを使用するメニュー (スチーム)

機能・特長

どんなことができるの？

※庫内の様子やイラストはイメージです。

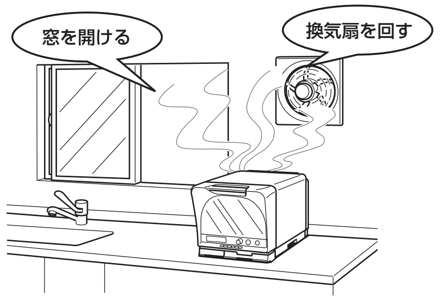
お使いの前に、「安全上のご注意」（6～12ページ）を必ずお読みください。

ヒーターで加熱するときは

小動物は別の部屋に移して、換気しましょう！

● 煙やにおいに敏感な小鳥などは別の部屋に移し、換気扇を回すか、窓を開けましょう。

● 特に最初、カラ焼きして庫内の油を焼き切るときは、煙が出たり、においがすることがあります。



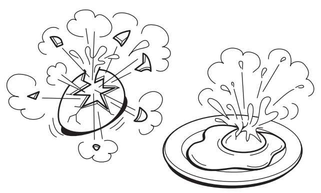
レンジで加熱するときは

卵は十分割りほぐしてから加熱しましょう！

● 中身も急に加熱され膨張します。そのままでは殻や卵黄膜で密閉された状態のため、加熱すると破裂してやけどの原因になります。

● 取り出した後も、突然破裂することがあります。

- 器に入れ、十分割りほぐしてから加熱する
- ゆで卵は作らない
- ゆで卵のあたため直しもしない

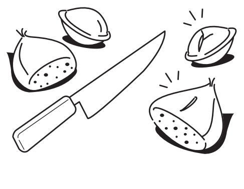


生クリーム、ヨーグルトなど油分の多い食品を加熱しない！

● 食品内部の温度が急激に上がり突然沸騰し、けが・やけどの原因になります。

くり、ぎんなんなど皮や殻のある食品には、切れ目・割れ目を入れましょう！

● そのまま加熱すると、破裂してけが・やけどの原因になります。



あたためる

センサーで自動

ワンタッチでスタート！ **あたため** P26～

（あたためスタート）

- 1回押すと ごはん
- 2回押すと おかず
- 3回押すと 同時にあたため 二品

＋スチーム（プラス）→ ダイヤルを回して しっとりほかほか **スチームあたため**

手動で自由に

他にも… **レンジ機能** P42～

- 調節可能な **お好み温度**（90℃～−10℃）
  - ★バターをやわらかく
  - ★カチコチアイスを食べごろに
- 手軽で便利な **レンジ**　選べる4段階出力：1000W／600W／500W／200W
- ＋スチーム（プラス）→ 手早くしっとり **スチームレンジ** P50

焼く

- 最高350℃　高温ですばやく焼き上げ **オーブン** P46～
- 上からの強い火力で表面に焦げ目を付ける **グリル** P49

体を気づかう方に…ヘルシー調理

- 最高400℃　高火力スチームで余分な油をカット！ **過熱水蒸気** P52～（油　油）
- さらに！ **ハイブリッド** P52～　オーブン ＋（プラス） 過熱水蒸気
  石窯の遠赤効果でおいしさ引き出しカロリーカット！

表はグリルで、裏は底面からの電波でプレートを加熱して焼き上げる

両面グリル P40

専用の「こんがりプレート」を使用します

※自動調理のみ対応です。

蒸す

たっぷりのスチームでほんわか蒸し上げ **蒸し** P50

せいろで蒸したような本格的な仕上がり

難しい火加減の調理は

素材を生かす低温調理 **適温スチーム** P51

茶わん蒸しやプリンも上手に仕上がります。

使ってみよう！

安全上のご注意 必ずお守りください

●製品および取扱説明書には、お使いになるかたや他の人への危害と財産の損害を未然に防ぎ、安全に正しくお使いいただくために、重要な内容を記載しています。次の内容（表示・図記号）をよく理解してから本文をお読みになり、記載事項をお守りください。

表示の説明	
⚠危険	「取り扱いを誤った場合、使用者が死亡または重傷*1を負うことがあり、その切迫の度合いが高いこと」を示します。
⚠警告	「取り扱いを誤った場合、使用者が死亡または重傷*1を負うことが想定されること」を示します。
⚠注意	「取り扱いを誤った場合、使用者が軽傷*2を負うことが想定されるか、または物的損害*3の発生が想定されること」を示します。

図記号の説明	
禁止	⃠は、禁止（してはいけないこと）を示します。具体的な禁止内容は、図記号の中や近くに絵や文章で示します。
指示	●は、指示する行為の強制（必ずすること）を示します。具体的な指示内容は、図記号の中や近くに絵や文章で示します。
注意	△は、注意を示します。具体的な注意内容は、図記号の中や近くに絵や文章で示します。

＊1：重傷とは、失明や、けが、やけど（高温・低温）、感電、骨折、中毒などで、後遺症が残るものおよび治療に入院・長期の通院を要するものをさします。
＊2：軽傷とは、治療に入院や長期の通院を要さない、けが、やけど、感電などをさします。
＊3：物的損害とは、家屋・家財および家畜・ペットなどにかかわる拡大損害をさします。

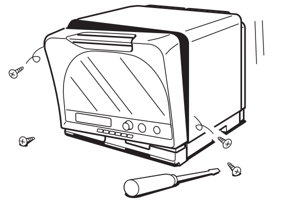
ご使用の前

⚠危険

分解禁止

自分で分解・修理・改造をしない

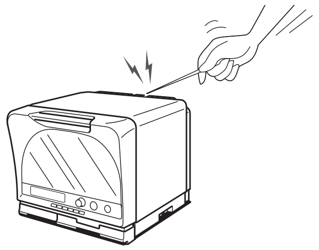
火災・感電・けがの原因になります。
修理は、お買い上げの販売店または東芝生活家電ご相談センターにご連絡ください。



禁止

吸気口、排気口、給水カセット出し入れ部、穴などにピンや針金などの金属物または異物、指を入れない

感電・けがの原因になります。
もし、異物が中に入ったときは、電源プラグをコンセントから抜き、お買い上げの販売店または東芝生活家電ご相談センターにご連絡ください。



⚠警告

コンセントを単独に使用

電源は、交流100Vで、定格15A以上のコンセントを単独で使用する

交流100V以外で使ったり、コンセントを他の器具と同時に使ったり、延長コードを使うと火災・感電の原因になります。

禁止

電源コードや電源プラグが傷んだり、コンセントの差し込みがゆるいときは使用しない

火災・感電の原因になります。

ご使用の前（つづき）

⚠警告

禁止

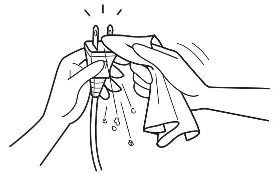
電源コードや電源プラグを、無理に曲げたり、引っ張ったり、ねじったり、たばねたり、重いものをのせたり、挟み込んだりしない

電源コードが破損し、火災・感電の原因になります。

ほこりをとる

電源プラグの刃・刃の取り付け面に、付着したほこりはふき取る

ほこりが付着すると、火災の原因になります。



⚠注意

禁止

電源コードや電源プラグは、排気口や温度の高いところに近づけない

火災・感電の原因になります。

プラグを持って抜く

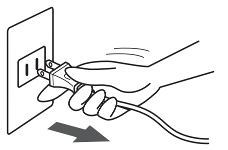
長期間、使用しないときは、電源プラグをコンセントから抜く

絶縁劣化により漏電火災の原因になります。

プラグを持って抜く

電源プラグをコンセントから引き抜くときは、電源プラグを持って引き抜く

コードを持って引き抜くとコードが破損し、火災・感電の原因になります。



据え付けるとき

⚠警告

包装材を取り除く

使用前に、包装材はすべて取り除く

取り除かないと運転中に発火し、火災・やけどの原因になります。

包装用ポリ袋は、幼児の手の届かないところに保管または廃棄する

頭からかぶるなどすると、口や鼻をふさぎ窒息する原因になります。

禁止

燃えやすいもの、熱に弱いものを本体に近づけない

焦げや、火災の原因になります。
たたみ・じゅうたん・テーブルクロスなどの上に置いたり、カーテンなどを近づけないでください。
また、熱に弱い家具やコンセントのある壁面に排気口を向けて設置する場合は、熱変形する恐れがあるため、遠ざけてください。
スプレー缶は引火や破裂の恐れがあるので、近づけないでください。

安全上のご注意

据え付けるとき(つづき)

⚠警告

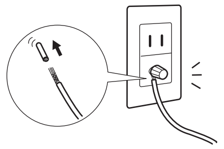
アースを確実に取り付ける

アースを接続する

故障や漏電のときに感電する原因になります。
アースの取り付けは販売店にご相談ください。

●アース端子を使う場合

- アース線が本体のアースねじにしっかり接続していることを確認してから、アース線先端の皮をむき、芯線部をアース端子につなぐ。
  電源プラグをコンセントから抜いた状態で接続してください。



●アース端子がない場合

- アース工事(電気工事資格者によるD種接地工事)を行ってください。
  工事の依頼はお買い上げの販売店にご相談ください。

> ご注意
> **ガス管、水道管、避雷針、電話のアース線には絶対に接続しないでください**
> 法令で禁止されています。

■次の場合はアース工事(電気工事資格者によるD種接地工事)をするように法律で義務付けられています

・湿気の多い場所
食堂のかま場、土間、コンクリート床、酒・しょう油などの醸造・貯蔵所など

・水気のある場所(漏電遮断器の取り付けも義務付けられています)
水を扱う土間、洗い場などの水気の多いところ、地下室のように水滴が漏出したり結露するところ

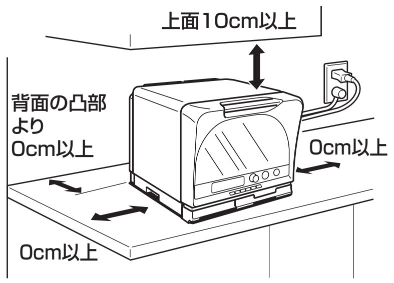
⚠注意

壁との間をあけて置く

壁との間をあける

過熱し火災の原因になります。
製品の後方上方には庫内からの排気口があります。調理物からの油や蒸気で壁や家具が汚れる場合があるため、汚れが気になるときは、排気が直接あたらないよう、下記の記載寸法以上に壁や家具から離してください。

〔消防法基準適合 組込形〕



場所	離隔距離(cm)
上方	10
左方	0
右方	0
前方	開放
後方	0
下方	0

水のかかるところや蒸気の出る機器および火気の近くでは使用しない

禁止

火災・感電・漏電の原因になります。

不安定な場所に置かない

禁止

落ちたり倒れたりして、けがの原因になります。
もし地震などで転倒・落下した場合は、そのまま使用せずお買い上げの販売店に点検を依頼してください。
本体の落下・転倒を防ぐための転倒防止金具(別売り:部品コード32582136)をお求めの方は販売店にご相談ください。

使用するとき

⚠警告

異常・故障時には直ちに使用を中止する

異常時は使用を中止する

発火や発煙、感電の恐れがあります。
〈異常・故障例〉
- 電源コードやプラグが異常に熱くなる。
- 使用中に異常な音や臭いがする。
- 自動的に電源が切れないことがある。
- スパーク(火花)または煙が出ることがある。

■すぐに電源プラグをコンセントから抜いて、販売店に点検・修理を依頼してください。

調理中に、電源プラグを抜き差ししない

禁止

抜き差しすると火花が発生し、火災・感電の原因になります。

子供だけで使わせたり、幼児の手が届くところで使わない

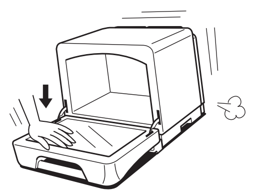
禁止

感電・けが・やけどの原因になります。

とびらや庫内に、無理な力や衝撃を加えない

禁止

変形し、電波漏れによる人体障害の恐れがあります。
また、とびらにぶらさがったり、乗ったりすると本体が転倒・落下し、けがをする原因になります。



⚠注意

とびらにものをはさんだまま使用しない

禁止

電波漏れによる、人体障害や発火の恐れがあります。

衣類・布巾類の乾燥、食品の収納など調理以外の目的には使用しない

禁止

過熱・異常動作して火災の原因になります。

本体の上に、ものを置いたり、布などをかぶせたりしない

禁止

置いたものが過熱し、変形・焦げ・発火の原因になります。

角皿、こんがりプレート、庫内底面やとびらのガラスにものをぶつけたり衝撃を加えない

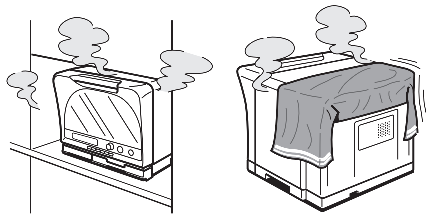
禁止

破損して、けがの原因になります。
容器や茶わんの出し入れのときは、庫内底面やとびらのガラスにぶつけないようにしてください。
ガラスに傷が付くと、使用中割れることがあります。

排気口や吸気口をふさがない

禁止

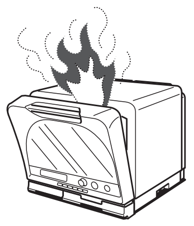
火災の原因になります。



庫内で食品が燃えたときは、とびらを開けない

禁止

とびらを開けると勢いよく燃え、火災の原因になります。



- 食品が燃えたときは次の手順で処置してください。
  ①とびらを閉めたまま「とりけし」キーを押し、運転を停止する。
  ②電源プラグをコンセントから抜く。
  ③本体から燃えやすいものを遠ざけ、鎮火するのを待つ。
  ④鎮火しないときは、水か消火器で消火する。
- そのまま使用せずに、販売店に点検を依頼してください。

安全上のご注意

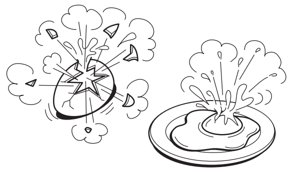
レンジ加熱のとき

⚠警告

禁止

卵は、そのまま加熱しない

電子レンジで卵を加熱すると、内部も同時に急激に加熱され膨張します。殻や、卵黄膜によって密閉状態となっているため、一気に破裂してやけどをする原因になります。また取り出した後に、突然破裂することもあります。
- 卵はよく割りほぐしてから加熱してください。
- ゆで卵は作らないでください。
- ゆで卵のあたため直しもしないでください。



禁止

100g未満の食品は自動調理で加熱しない

食品の温度が正しく検知できず過加熱となり、食品が発火する原因になります。
- 手動で様子を見ながら、加熱してください。

ベビーフードや介護食をあたためるときは、加熱後、かき混ぜてから温度を確認する

やけどの恐れがあります。

食品を移し替える

缶詰、ビン詰、袋詰、レトルト食品、真空パック入り食品は移し替える

発火・破裂・けが・やけどの原因になります。また鮮度保持剤(脱酸素剤)は取り除いてから加熱します。

禁止

食品は加熱しすぎない

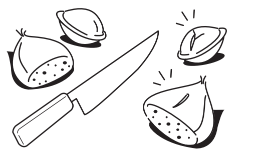
飲みもの(コーヒー、牛乳、豆乳、水)などの液体は、取り出すときに突然沸騰し、やけどの原因になります。また、容器が熱くなり、割れたり溶ける原因になります。
- 飲みものはあたためる前にスプーンなどでよくかき混ぜてください。

食品の加熱しすぎは発煙・発火の原因になります。
- 手動であたためる場合は54ページの設定時間の目安を参考に時間を設定し、様子を見ながらあたためてください。
- 自動であたためる場合は、分量、容器、ラップのかけ方など取扱説明書の記載内容を守ってください。

ふたをとる殻に切れ目を入れる

密封性の高い容器のふたやせんをはずし、皮や殻のある食品は、切れ目や割れ目を入れる

破裂して、けが・やけどの原因になります。



禁止

生クリーム、ヨーグルトなど油分の多い食品は加熱しない

取り出すときに突然沸騰し、やけどの原因になります。

⚠注意

禁止

庫内がカラのまま、調理しない

本体や庫内が異常に加熱され、高温になり、やけどの原因になります。
また長時間加熱や、少量の食品加熱後も庫内が熱くなり、やけどの原因になりますので終了直後は庫内に触れないでください。

食器や食品を取り出すとき、ラップをはずすときなどは注意する

高温になっていたり、ラップをはずすときに蒸気が一気に出て、やけどの原因になります。

禁止

角皿、こんがりプレート、焼網、アルミホイル、金属容器、金串は使わない

火花が発生し、庫内底面やとびらのガラス割れなどでけがの原因になります。

禁止

ふたのある容器は赤外線センサーを使用するレンジ加熱調理に使用しない

ふたがあると食品の温度が正しく検知されず過加熱となり、食品の発火や容器が割れる原因になります。
- 容器のふたをはずして加熱してください。

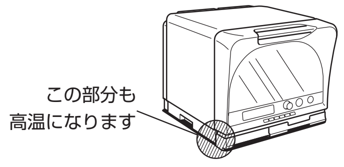
ヒーター加熱・スチーム加熱・こんがりプレート加熱のとき

⚠注意

接触禁止

調理中や調理後は、高温部(庫内・とびら・本体・排気口・水受け横部)および取り出した角皿・こんがりプレートなどには触れない

高温のため、やけどをする原因になります。
- 食品の出し入れや付属品の取り扱いには、市販の厚手のミトンを使います。
- 水受けの水は冷めてから捨ててください。



禁止

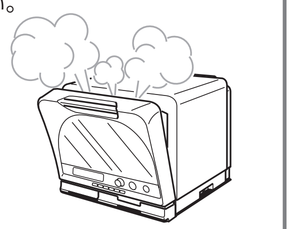
こんがりプレートは庫内底面に直接置いて使わない

底面およびプレートが割れて、けがをする原因になります。

禁止

スチーム調理中や調理後は、顔などをとびらに近づけない

やけどの原因になります。
スチーム調理中や調理後はスチームにご注意ください。とびらを開けるとき、高温のスチームが出ることがあるので、食品を取り出すときも十分ご注意ください。



禁止

破れたミトンや、水にぬれたミトンは使わない

熱く感じることがあります。特に水や油でぬれたときや破れているときは、やけどの原因になります。

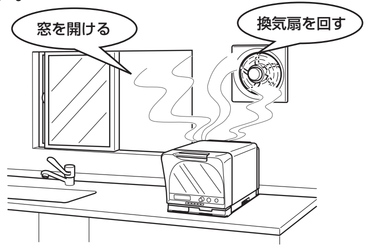
給水カセットの水は使うたびに取り替える
水受けの水は使うたびに捨てる

かびや雑菌の繁殖の原因となります。
- 調理のときは必ず新しい水をお使いください。調理後はカセットの水を捨ててください。
- 熱くなっている場合があるので冷めてから水受けの水を捨てて、水洗いしてください。

小動物を移動する

ヒーター加熱のときは、小鳥など煙や臭いに影響を受けやすい小動物は別の部屋に移す
換気のために換気扇を回すか窓を開ける

特に最初、カラ焼き・脱臭を行って庫内の油を焼き切るときは、煙が出たり、臭いがすることがあります。



禁止

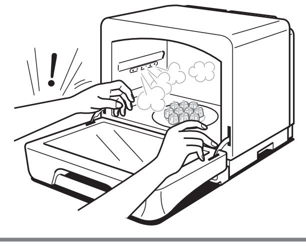
給水カセットが破損した場合は使用しない

けがの原因になります。
ヒビやカケが生じた場合は使用せず、お買い上げの販売店にご相談ください。

スチームに注意する

スチーム調理中や終了後は、残ったスチームの発生に注意する

とびらを開けてすぐに庫内に手を入れるとやけどの原因になります。
調理中にとびらを開けたとき、しばらくスチームが出ている場合がありますので十分ご注意ください。



禁止

スチーム調理中や終了後は、庫内左側面のスチーム吹出口に手を近づけない

やけどの原因になります。

水ぬれ禁止

調理中や調理後はとびら・庫内・角皿・こんがりプレートなどに水をかけたり、急に冷却しない

割れてけがをしたり、変形の原因になります。
また、発生する蒸気やしぶきでやけどをする原因になります。

安全上のご注意

お手入れ

⚠警告

プラグを抜く

お手入れのときは、電源プラグをコンセントから抜く

感電・けが・やけどの原因になります。

ぬれ手禁止

ぬれた手で電源プラグを抜き差ししない

感電の原因になります。

⚠注意

プラグを抜き冷めてから

本体の掃除は電源プラグを抜き、本体が冷めてから行う

感電ややけどをする恐れがあります。

禁止

食品や肉汁などで、汚れたままにしない
結露した水分はふき取る

電波が汚れた部分に集中して、火花の発生・発煙・発火などの恐れがあります。
また、さびの原因になります。
- 付着した場合は、本体が冷めてから必ずふき取ってください。

水抜き中、とびらは閉めておく

水抜き中も、スチーム調理と同様に、スチームが発生します。
やけどの原因になりますのでとびらは閉めておきます。

お願い

- ヒーター加熱調理で、魚焼きなど油煙の出やすい調理を頻繁にされ、壁面が汚れる場合は、本体上面を開放できるところに置くことをおすすめします。

テレビ・ラジオから3m以上離す

雑音や、映像の乱れを防止するために、受信感度の弱い場所では雑音が小さくなるまでさらに離してください。

熱や、蒸気から離す

炊飯器・ポットなどの蒸気が、本体や操作部にかからないようにしてください。故障することがあります。

本体の移動の際は気を付ける

製品の左右側面の下部にある「手かけ」を確実に持って移動してください。

各部のなまえとはたらき

＊自動メニューには「タッチメニュー（4～10）」と「ダイヤルメニュー（11～48）」があります。
表示部にメニュー番号が表示されますので、使用するメニュー番号に合わせて、ご使用ください。

操作部

自動メニュー＊

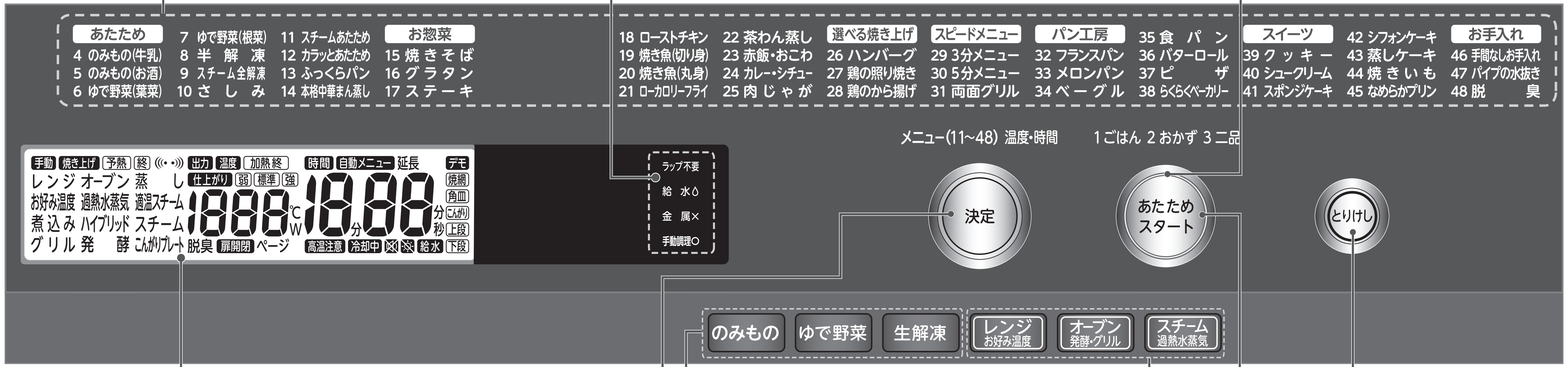
自動メニューを光らせて表示します。
- 自動メニューの選択中は、カテゴリーごとに点灯します。
- 表示部に「0」が表示されているときは、とびらを閉じても1分間点灯し続けます。

お知らせサイン

使用上のお知らせを光って表示します。
- **ラップ不要**：ラップをしなくても調理ができるときに点灯します。
- **給水💧**：スチームを使用する調理のときに点灯し、調理中水がなくなると点滅します。
- **金属✕**：レンジ加熱などで金属製のものを使用してはいけないときに点灯します。
- **手動調理○**：調理後の冷却中でも、手動調理ができるときに点灯します。

イルミネーションガイド

調理の進行状況と調理終了を光でお知らせします。
- 調理の進行に応じて、キーの周りが段階的に光ります。



表示部

自動メニュー番号や使用する付属品、温度や時間などを表示します。

((•・•))	レンジ調理（工程の一部にレンジ加熱するものを含む）の選択のときに表示し、調理中は点滅します。

省エネ機能

オートパワーオフ

使用していないときは自動的に電源が切れる機能です。

■表示部に「0」が表示されている状態で、5分以上とびらの開閉がないと自動的に電源が切れます。
途中操作をしないと、約1分後に表示部の照明が消灯します。
- ただし、「高温注意」表示されている間は、電源は切れません。

■とびらを開けると電源が入ります。（表示部に「0」が表示されます）
電源プラグを差し込んだだけでは電源は入りません。

庫内灯

■とびらを開けると点灯し、調理中も庫内が見えるように点灯し続けます。
- とびらを開けたままにしておくと、2分後に自動的に消灯します。
- 予熱中は点灯しません。

「タッチメニュー」キー

時間や温度設定が不要なメニューです。（30～33ページ）
- 押すごとにメニューが切り換わります。
  - **のみもの**：のみもの（牛乳）⟷のみもの（お酒）
  - **ゆで野菜**：ゆで野菜（葉菜）⟷ゆで野菜（根菜）
  - **生解凍**：半解凍→スチーム全解凍→さしみ（→半解凍へ戻る）

手動調理キー

調理に応じて、時間や温度を設定して使います。
（42～53ページ）

「とりけし」キー

操作や設定の取り消しや、調理を中止するときに使います。
※調理の途中で確認するときは、キーを押さずにとびらを開けます。（とびらを閉め、スタートを押すと再開します）

「あたため」/「スタート」兼用キー

ごはんやおかずのあたため（25～28ページ）**と、調理を開始するときに使います。**
※キーを押すとすぐに加熱が始まります。

ダイヤル

自動メニューの選択や、時間・温度などの設定に使います。
- 回す：時間・温度・仕上がり調節・焼き上げかたなどの設定
- 押す：決定

●**自動メニュー**：回してメニュー（11～48）を選択します。
●**時間**：右に回すと長くなり、左に回すと短くなります。
調理中にも増減できます。
●**温度**：右に回すと10℃上がり、左に回すと10℃下がります。
適温スチームは、右に回すと5℃上がり、左に回すと5℃下がります。
調理中も増減できます。
お好み温度は、設定中のみ増減ができ、右に回すと5℃上がり、左に回すと5℃下がります。
●**仕上がり**：自動調理のときに使います。
右へ回すと〔強め〕に、左へ回すと〔弱め〕になります。
おかずのみ〔強め4〕まであります。

3	2	1	標準	1	2	3

弱 ⟷ 強

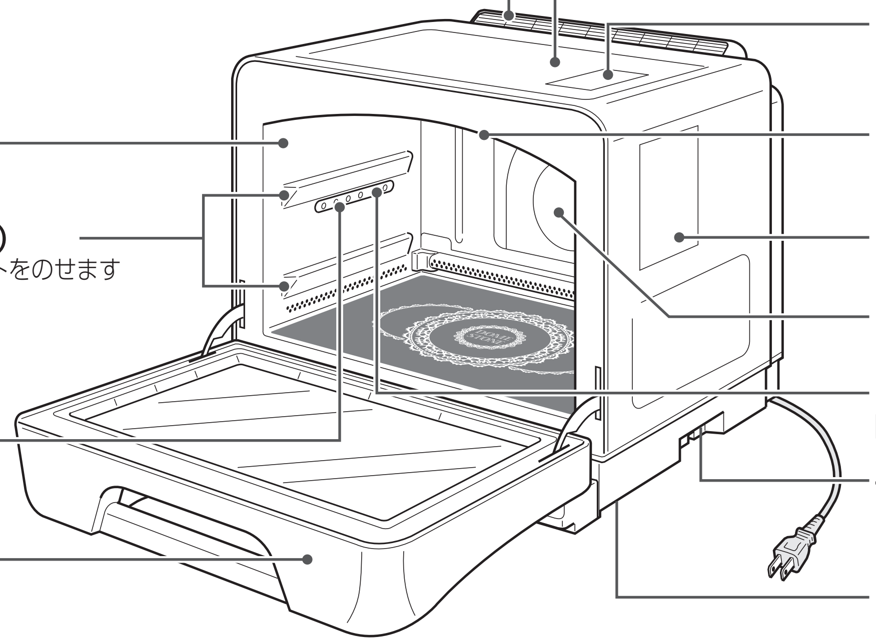
●**焼き上げ**：焼き上げかたを選択します。

※次に行う操作を、ダイヤルの周りが光ってお知らせします。（ナビダイヤル）
- 青：ダイヤルを回して、選択や設定をする
- オレンジ：ダイヤルを押して、決定する

各部のなまえとはたらき(つづき)

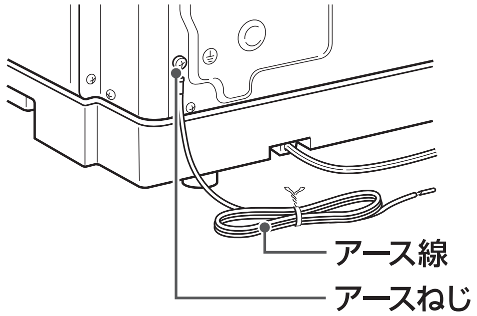
本 体

[正面]



※「上ヒーター」「熱風ヒーター」「スチームヒーター」は庫内の外側に位置していますので、見えません。

[背面]



付属品

付属品は正しくお使いください

■角皿(鉄板) 2枚

- 蒸し、適温スチーム、オーブン、グリル調理、発酵に使います

  ※表示部に ((•·•)) が表示されるレンジ加熱調理では火花が出るため使えません。

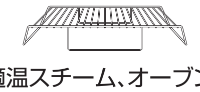
  【らくらくベーカリーの発酵など】

■こんがりプレート(セラミック製) 1枚

- 両面グリル調理のみに使います

  ※レンジ調理などには使えません。

■焼網 1枚

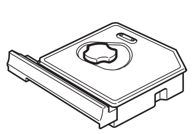


- 蒸し、適温スチーム、オーブン、グリル調理、カラッとあたためで使います

  ※表示部に ((•·•)) が表示されるレンジ加熱調理では火花が出るため使えません。

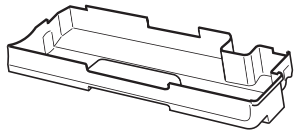
本体へのセットのしかたや使いかたの詳細は15ページをご覧のうえ、正しくお使いください。

■給水カセット 1個



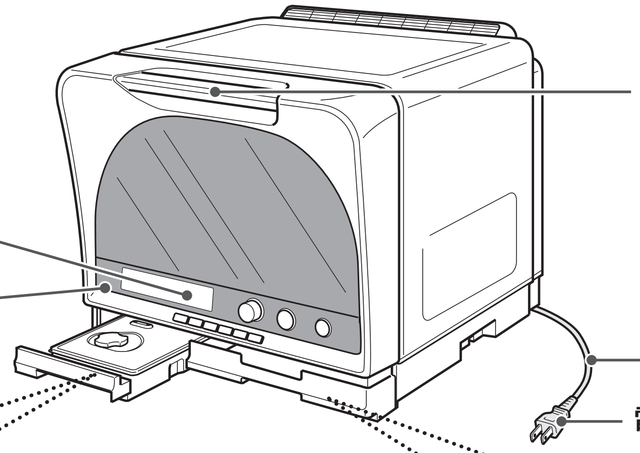
スチームに供給する水を入れる容器です。使わないときも、本体にセットしておきます。

■水受け 1個



食品カスや水滴、スチームの水などを受ける容器です。スチームを使わないときも、本体にセットしておきます。

[正面]

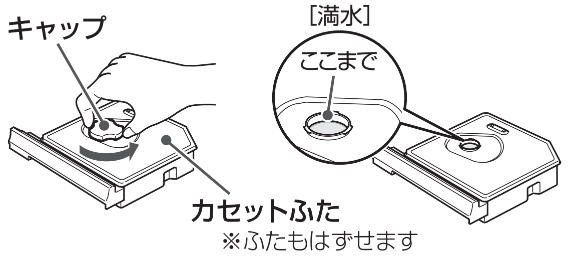


給水カセット

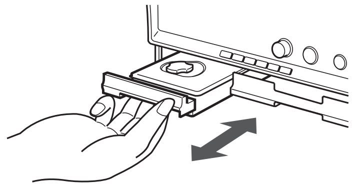
スチームに供給する水を入れる容器です。
使わないときも、本体にセットしておきます。
満水(約450ml)で「蒸し」で約25分、「過熱水蒸気」で約60分の調理ができます。

■水の入れかた

スチームを使う調理のとき、キャップを開け、そそぎ口にかかるまで水道水を入れてセットします。



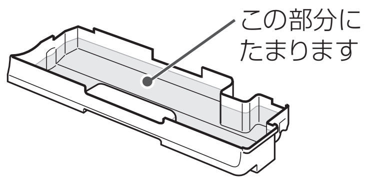
■取り付けかた・はずしかた



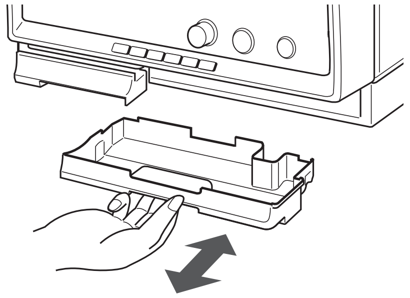
- キャップとカセットふたが確実に閉まっていることを確認してください。
- 奥に当たるまで差し込みます。
- 傾けると水がこぼれる恐れがありますので、常に水平の状態で扱ってください。

水受け

食品カスや水滴、スチームの水などを受ける容器です。
スチームを使わないときも、本体にセットしておきます。



■取り付けかた・はずしかた



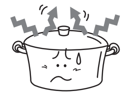
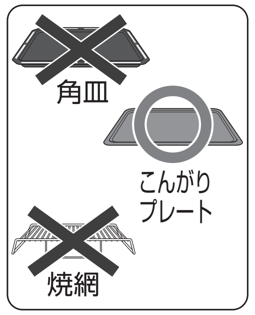
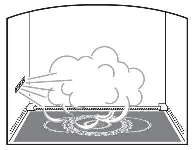
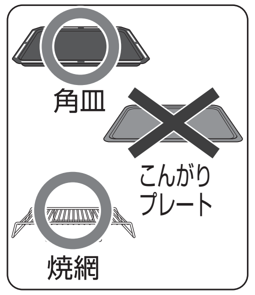
- 調理前に確実にセットされていることを確認します。
- 水がたまっている場合がありますので、気を付けてはずしてください。

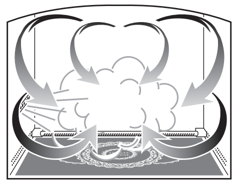
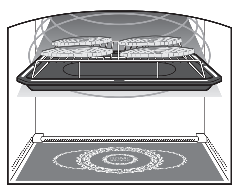
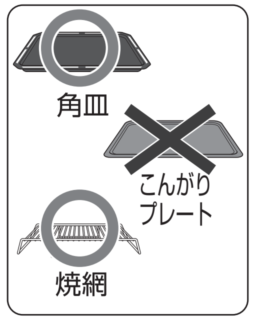
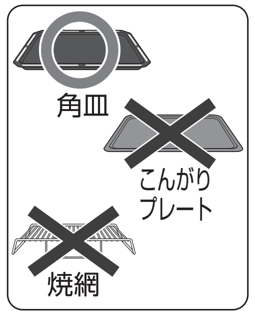
スチーム を使用したときは 59 ページに従ってお手入れを行ってください。

お願い

- スチームを初めて使用するときや、長い間使用していないときに汚れなどが気になる場合は、58ページ「スチームを使ったお手入れのしかた」を行ってください。
- 給水カセットと水受けはいつも清潔にしておいてください。
- 使用する水は、水道水を使用してください。ミネラルウォーター、アルカリイオン水、井戸水などは使用しないでください。長時間使用した場合にスチーム吹出口が詰まることがあります。
- スチーム調理を行う場合は、必ず給水カセットに満水まで水を入れ、水受けと共に確実に本体にセットしてください。水が少なかったり、半挿入でスチーム調理を行うとエラー表示「給水」が出て、上手に調理できないことがあります。
- 給水カセットには水以外は入れないでください。故障の原因になります。
- 5℃以下の環境では使用しないでください。水が凍ってスチームが出なくなります。

加熱のしくみ

加熱・調理の種類		加熱のしくみ	調理のポイント	使える付属品 使えない付属品
レンジ加熱	レンジ	**電波で加熱します** ・電波が当たると食品の水分子が摩擦運動をし、熱を出します。これにより、食品は内部と外面が同時に加熱されます。 ■電波の性質 食品や水分には吸収される  陶器や磁器などは透過する 金属製容器、アルミニウムのレトルトパックなどは反射し、加熱できない	●加熱時間は食品の分量にほぼ比例します。分量を2倍にしたら、加熱時間も2倍弱にしてください。 ●食品の水分が飛び、乾燥したり固くなりやすいため、時間は短めに設定して様子を見ながら調理してください。 ●食品は直接庫内に置いてください。	付属品は使えません 火花が飛び火災の原因になります
	お好み温度	**設定した温度を優先にあたためます** ●食品の仕上がり温度を赤外線センサーが検知します。	●−10～90℃のお好みの温度に仕上げることができます。 ベビーフードのあたため、バターをクリーム状にするときなどに適しています。 ●仕上がり温度は45ページを参考に設定してください。 ●仕上がり温度を優先する加熱のため、時間は設定しません。	
	スチームレンジ	**レンジとスチームで加熱します**		
	両面グリル	**レンジでこんがりプレートの温度を上げて加熱します** ●グリルを併用します	●専用のこんがりプレートを使用して調理します。 ●自動調理の「31 両面グリル」でのみ、調理できます。	
スチーム加熱	蒸し 適温スチーム	**スチームで加熱します** （スチームのみでレンジは使いません）	●茶わん蒸しなどの蒸し物に使います。 	

加熱・調理の種類		加熱のしくみ	調理のポイント	使える付属品 使えない付属品
ヒーター加熱	オーブン 過熱水蒸気 ハイブリッド	ヒーターとファンのはたらきで、過熱水蒸気や熱風をすみずみまで広げ、食品を包み込むように加熱します  **オーブン…** ●強力な熱風で食品を包み込むように効率的に焼き上げます。 **過熱水蒸気…** ●水蒸気を加熱し100℃以上になった無色透明の気体で、熱効率が非常に高く食品をすばやく加熱できます。 ●脱油効果もあり、食品に含まれる余分な油脂を落としてヘルシーに仕上げます。 **ハイブリッド…** ●過熱水蒸気と高火力のヒーターで焼き上げます。 ●余分な油脂を落としつつ、おいしさを残す調理方法です。	●食品がふくらむ料理があります。適度に間をあけて置いてください。 ●食品の様子を見ながら加熱してください。続けて加熱するときなど庫内温度が高いときは、調理時間を短く設定して様子を見ながら調理してください。 ●加熱中は庫内温度が下がりやすいので、とびらの開閉はできるだけ少なくしてください。 ●焼きムラが気になるときは、途中で食品の前後を入れ替えたり、焼き色の濃い部分にアルミホイルをかけてください。 ●焦げすぎないよう、加熱後はすぐに食品を取り出してください。	 料理集に従って組み合わせてください。
	グリル	上ヒーターの強い熱で食品の表面に焦げ目を付けます 	●均等に焼き色を付けるために、加熱途中で食品を裏返してください。 ●加熱後は、焦げすぎを防ぐため、すぐに食品を取り出してください。	
	発酵	温度を制御しながら、ヒーターとファンで加熱します ●スチームを使った発酵もあります	●パン生地などの発酵に使います。	

使える容器・使えない容器

お願い ここに記載のない容器の使いかたについては、販売メーカーまたは容器の製造メーカーにお問い合わせください。

加熱の種類：レンジ／スチーム

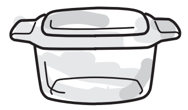
使える容器

○ 陶器・磁器

●ただし、下記の容器は使えません。
・金銀を使った容器（火花が飛ぶ）
・色絵が付いた容器（絵がはげる）

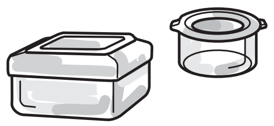
●電波で容器が熱くなるものがあります。やけどに注意してください。

○ 耐熱性ガラス



●ただし、加熱後急冷すると、割れることがあります。
●自動であたためるときは、ふたをはずしてください。

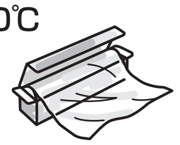
○ 耐熱温度140℃以上のプラスチック容器



●ただし、下記のものは使えません。
・油脂、糖分の多い食品（高温になる）
・密封性の高いふた
・熱に弱いふた
・「電子レンジ使用可」表示のない容器

●自動であたためるときは、ふたをはずしてください。

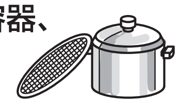
○ 耐熱温度140℃以上のラップ



●ただし、油分の多い料理は高温になるので使えません。
●ポリエチレン製のラップは、溶けて燃えることがあるので使えません。

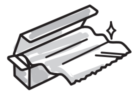
使えない容器

× アルミニウム・ホーローなどの金属容器、金網、金串



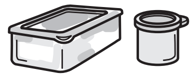
●特に、金網、金串は火花が飛ぶことがあります。

× アルミホイル



●ただし、生解凍（レンジ）で部分的に使うこともあります。本書の記載に従って、使ってください。
酒のかん：31ページ
生解凍：33ページ

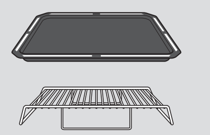
× 耐熱温度140℃未満のプラスチック容器・ラップ



●溶けて変形したり、割れたりすることがあります。
●ポリエチレン・スチロール・フェノール・メラミン・ユリア樹脂などは使えません。

付属品

角皿・焼網



× 使えません

●火花が飛ぶため使えません。

こんがりプレート

× 使えません

●こんがりプレート調理でのみ使えます。

使えない容器（全加熱共通）

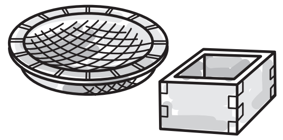
× 耐熱性のないガラス

●カットガラスや強化ガラスなどは使えません。
●ガラスの厚みの変化が大きなもの、ひずみのあるものも使えません。

× 漆器

●塗りがはがれたり、ヒビが入る恐れがあります。

× 木・竹・紙製品

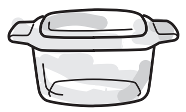


●金属を使っているものは、火花が出たり、燃えたりすることがあります。
●ただし、らくらくベーカリーでは、耐熱加工を施した紙やオーブンシートを使うことができます。

加熱の種類：過熱水蒸気／オーブン／発酵／グリル

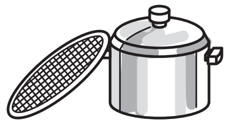
使える容器

○ 耐熱性ガラス



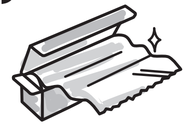
●ただし、加熱後急冷すると、割れることがあります。

○ アルミニウム・ホーローなどの金属容器、金網、金串



●ただし、取っ手が樹脂のものは溶けるため使えません。
●一部のメニューでは使えません。

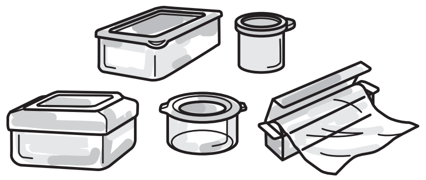
○ アルミホイル



●角皿に敷いたり、焦げ目の加減をするときや、ホイル焼きに使えます。
●一部のメニューでは使えません。

使えない容器

× プラスチック容器・ラップ



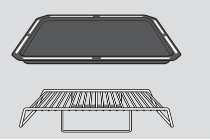
●溶けて変形したり、割れたりすることがあります。

× 陶磁器・磁器

●ただし、耐熱性のある陶器、磁器土鍋、グラタン皿などは使えます。

付属品

角皿・焼網

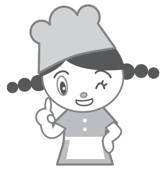


○ 使えます

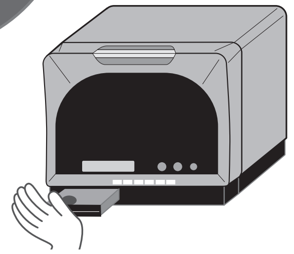
こんがりプレート

× 使えません

使いかたのポイント

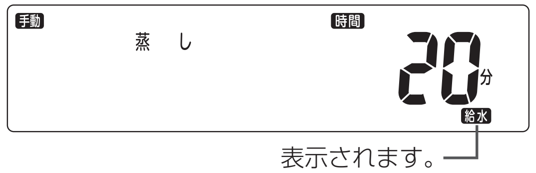


準備



■（スチーム）が付いているメニューは、必ず給水の準備をする
（操作部のお知らせサインには
給水 が表示されます）

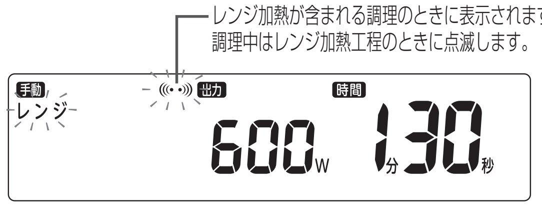
※給水の準備は15ページを参照ください



■付属品・容器は加熱（メニュー）に合ったものを使用する

●「使える容器・使えない容器」（18～19ページ）と料理集を参照してください。

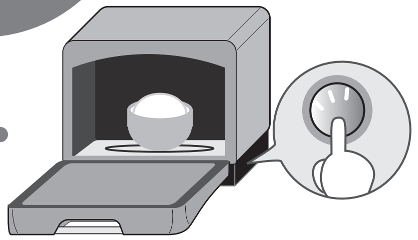
●レンジ加熱では、角皿・こんがりプレート・焼網は使用しない。
→火花が飛び、故障の原因になります。



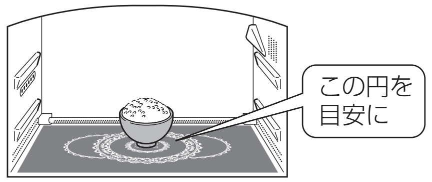
■ダイヤルメニューの選択中は料理集のページが表示されます

※ タッチメニュー（4～10）では、料理集のページは表示されません。

食品を入れる　設定

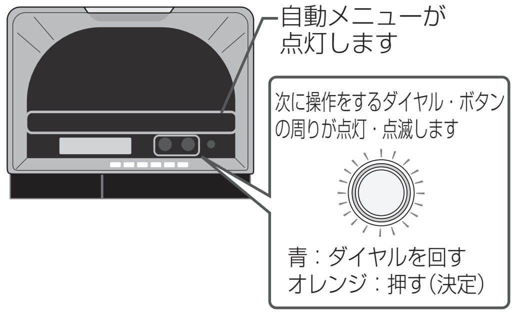


■食品は庫内中央の円を目安に置く

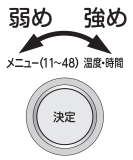


■自動加熱のとき

●「あたため／スタート」キー、「タッチメニュー」キーを押したとき、「ダイヤル」を回したとき
→自動メニューやイルミネーションガイドが点灯します。



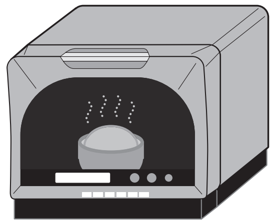
●お好みの仕上がりにしたいときは
→メニューを決定してからダイヤルを回し、〔強め〕・〔弱め〕を加減します。



●取扱説明書・料理集に記載してある材料・分量・料理方法を守ってください。
- 材料・分量・調理方法が違うと、仕上がりが悪くなることがあります。
　また場合によっては食品が発煙・発火する原因になります。

指定分量以外の場合や市販の料理本の料理は、手動で様子を見ながら加熱してください。

調理中



■スチームを使用する調理のとき

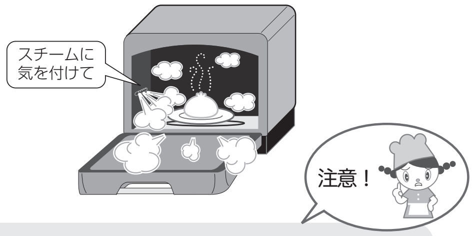
●給水

調理途中に給水カセットの水がなくなるとブザーが鳴り、「給水」が点滅するので、水を追加してください。
→水がないまま調理を続けると、でき上がりが悪くなることがあります。
　表示が出たら早めに水を追加してください。
　水の追加は調理を続けたままできます。

※水を追加後しばらくすると「給水」の表示が消えます。

※調理が一時停止したときは給水カセットに水を入れ取り付けた後、「あたため／スタート」キーを押してください。

●調理中にとびらを開けるときは
- 庫内から出てくるスチームに気を付けてください。
- スチーム吹き出し口からしばらく高温のスチームが出ている場合があります。

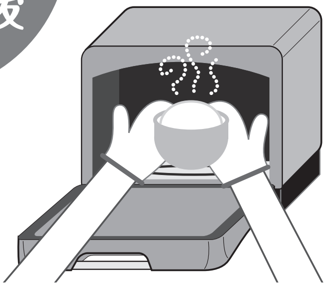


庫内温度によりスチームは目に見えない場合があります。特に過熱水蒸気は目に見えません。

- 自動調理中にとびらを開けたときは（とりけし）を押し、手動加熱で様子を見ながら加熱してください。

室温・形・量・大きさ・初期温度・電源電圧などにより、焼き上がりの状態が変わります。
加熱途中で食品の上下前後を入れ替えたり、部分的にアルミホイルをかけると上手に仕上がります。

調理終了後



■追加加熱するときは

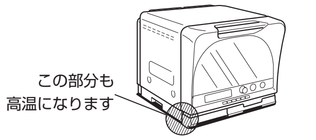
●加熱が足りないときは
→調理終了後1分以内にダイヤルを回して時間を設定すると直前の調理を延長することができます。

●繰り返して作るときは
→自動メニュー1～11、22～25、29～30、38、45、お好み温度は庫内が熱い場合は冷めるまで待つか、手動で様子を見ながら加熱をしてください。発酵は、庫内が冷めるまで待ってください。

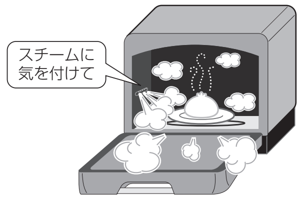
■取り出すとき

熱くなっているので気を付ける

- とびらはガラス面以外も熱くなります。

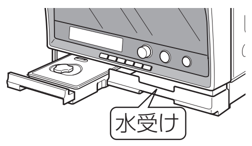


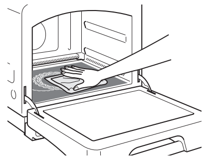
- 取り出した食品や付属品は熱に弱い場所には置かないでください。
- 市販の厚手のミトンを両手に使用して、素手で食品や付属品などに触れないよう気を付けてください。
→ミトンは厚手のものを使用する。破れていたり、水にぬれたものは使用しない。
- スチームを使用したときは、とびらを開けると庫内からスチームが出てくることがあるので気を付けてください。



■スチームを使用したとき（お手入れ）

- 59ページに従ってお手入れを行ってください。
→水受けも熱くなることがありますので、本体と水受けが冷めてから作業をしてください。





レンジで加熱するときは

レンジを使うあたため、のみもの、生解凍、ゆで野菜とお好み温度は、「赤外線センサー」が食品の表面温度を検知しながら加熱します。
以下の内容をお読みになり、正しくお使いください。
「赤外線センサー」が正しく検知できないと、食品が沸騰したり、加熱が不十分になることがあります。

レンジを正しく使うコツ

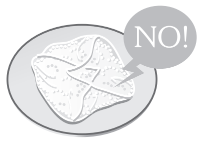
次のレンジ加熱調理をするときに、「赤外線センサー」が食品の温度を検知します。

●あたため（25〜29ページ）
●のみもの（30〜31ページ）
●ゆで野菜　（30・32ページ）
●生解凍　（30・33ページ）
●お好み温度（44〜45ページ）

■ラップは何重にも重ねない、重なり合う部分を下にして置く

食品によってラップを使うときと、使わないときがあります。
各メニューの説明をお読みください。

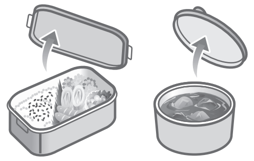
➡ ラップを重ねると正しく温度が検知できず、仕上がりが悪くなることがあります。また、食品の焦げ・発煙・発火の原因になります。



■ふたはかぶせない

- 陶器製、ガラス製、プラスチック製などのふたは使わない。
- 市販のお弁当のふた、アルミホイルなどもはずす。

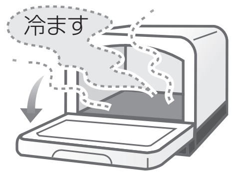
➡ 赤外線センサーが正しい食品温度の検知をできないため、上手にあたためられません。



■続けて使うときは、必ず庫内を十分冷ます

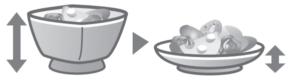
- 表示部に「**高温注意**」が表示されたときは、消えるまで待つ。

➡ 庫内が熱いと赤外線センサーがうまく検知できません。
熱に弱い容器(プラスチック製など)が溶けたり変形したりすることがあります。



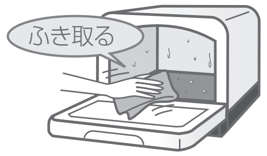
■容器は、食品の量に合った大きさのもので、できるだけ背が低く、口の広いものを使う

➡ 食品の温度をより正しく検知するためです。



■庫内の食品カスや水滴(庫内・とびら)などはふき取ってから食品を入れる

➡ 食品の温度を正しく検知できないため、仕上がりが悪くなることがあります。



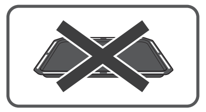
赤外線センサーって？
食品から放射される赤外線の量を測定して、表面温度を検知するセンサーです。
表面温度を検知しながら加熱するため、食品の初期温度や容器の重さなどの影響を受けないで、設定された温度に加熱できます。

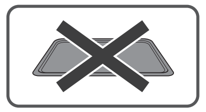
⚠警告	⚠注意
禁止 **100g未満の食品は自動調理で加熱しない** 食品の温度が正しく検知できず過加熱となり、食品が発火する原因になります。 • 手動で様子を見ながら、加熱してください。	禁止 **ふたのある容器は赤外線センサーを使用するレンジ加熱調理に使用しない** ふたがあると食品の温度が正しく検知されず過加熱となり、食品の発火や容器が割れる原因になります。 • 容器のふたをはずして加熱してください。

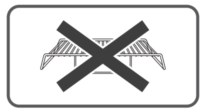
食品の上手な置きかた

■角皿・こんがりプレート・焼網は使えません

➡ 角皿、焼網は使うと火花が飛び、故障の原因になります。
➡ こんがりプレートは、電波を吸収して熱くなります。「31 両面グリル」のみでお使いください。


角 皿

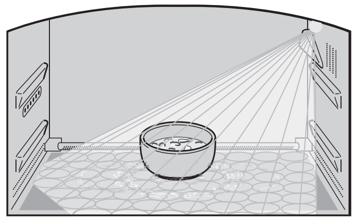

こんがりプレート


焼 網

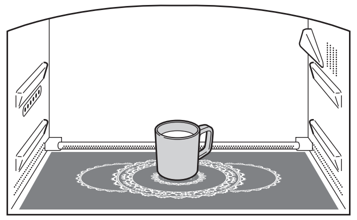
■食品は庫内の中央に直接置く（複数のときは中央に寄せて置く）

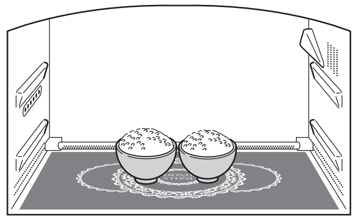
➡ 端に置くと、仕上がりが悪くなることがあります。
➡ 小さなものを端に置くと正しく検知できないことがあり、食品が発煙・発火する原因になります。
➡ のみものを端に置くと正しく検知できないことがあり、加熱中に沸騰して、やけどの原因になります。

《赤外線センサーの検知イメージ》



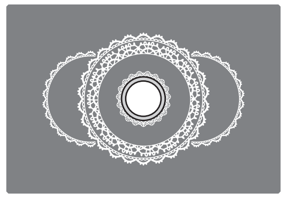
《置きかたの例》


（あたためる食品が1つのとき）

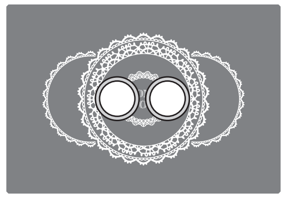

（あたためる食品が複数のとき）

《個数に合わせた置きかた》

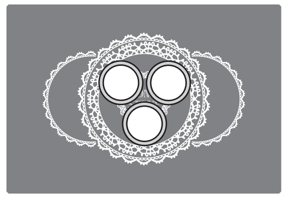
1個



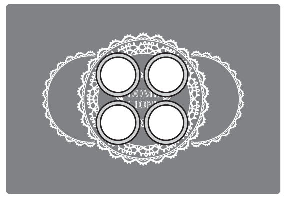
2個



3個



4個

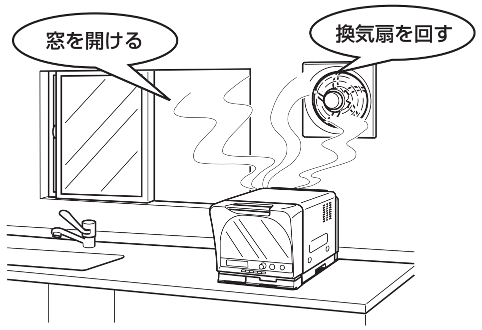


お使いになる前に…

庫内のカラ焼き・脱臭

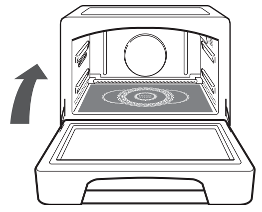
初めてお使いのときは、お手入れ機能の「48 脱臭」を使って油を焼き切っておきます。(カラ焼き)
最初、煙が出たり、においがすることがありますが、故障ではありません。

小鳥などの小動物は別の部屋に移し、換気のために換気扇を回すか窓を開けてください。



庫内のカラ焼き・脱臭をする

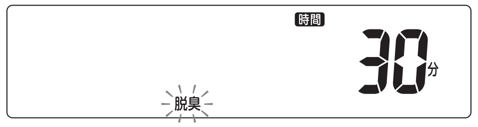
1 庫内には何も入れないで、とびらを閉める



2 メニュー(11~48) 温度・時間 決定 を左に回して **48 脱臭** に合わせる

• 脱臭時間は 30分 です。

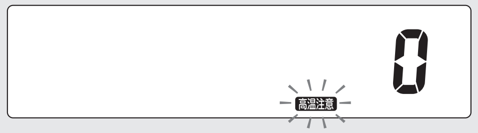
3 あたため スタート を押す



スタート！

▶ **ブザーが3回鳴って脱臭終了**

●表示部に「高温注意」が表示されます。

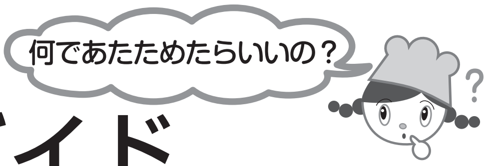


とびらを開け、温度が下がるのを待つ

• とびらのガラス面や庫内が熱くなっているので、気を付けてください。
• 繰り返して脱臭をしないでください。

庫内のにおいが気になるときは、庫内の汚れをふき取ってからカラ焼き・脱臭しましょう。

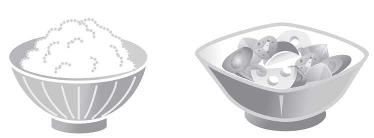
あたために迷ったら…



「あたため」おすすめガイド

●**ごはんやおかず**
→あたため「**1 ごはん**」、「**2 おかず**」、「**3 二品**」
ダイヤルメニュー「**11 スチームあたため**」で

→ 26 ～ 29 ページ



●**牛乳**
→タッチメニュー
「**4 のみもの(牛乳)**」で

→ 30 ～ 31 ページ

●**お酒**
→タッチメニュー
「**5 のみもの(お酒)**」で

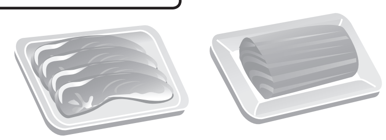
→ 30 ～ 31 ページ

●**コーヒー・水などののみもの**
→手動の「**レンジ**」で
出力と時間を設定して

→ 42 ～ 43・54 ページ

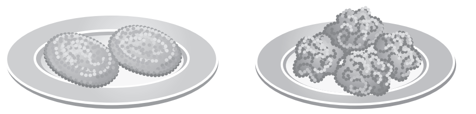
●**肉や魚の解凍**
→タッチメニュー
「**8 半解凍・9 スチーム全解凍・10 さしみ**」で

→ 30・33 ページ



●**揚げ物、焼き物などの調理済み食品**
→ダイヤルメニュー
「**12 カラッとあたため**」で

→ 36・38 ページ



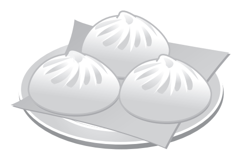
●**バターロール・フランスパン・惣菜パン**
→ダイヤルメニュー「**13 ふっくらパン**」で
惣菜パンは仕上がり調節〔強め〕で

→ 36・38 ページ

＊食パンのトーストは、153ページを参照してください。

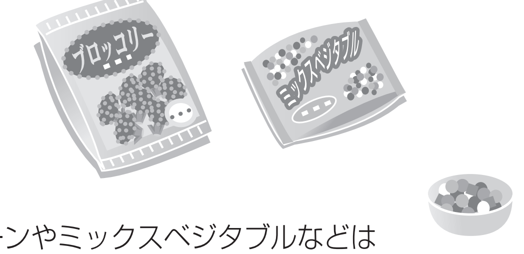
●**中華まん**
→ダイヤルメニュー
「**14 本格中華まん蒸し**」で

→ 36・39 ページ



●**冷凍ゆで野菜**
→手動の「**レンジ**」で出力と時間を設定して

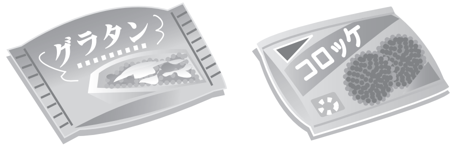
→ 42 ～ 43・54 ページ



＊コーンやミックスベジタブルなどは
多めに水をふって耐熱容器に移し替えてください。

●**市販の調理済み冷凍食品(コロッケなど)**
→手動の「**レンジ**」で出力と時間を設定して

→ 42 ～ 43・54 ページ



＊パッケージ記載内容を参考にして様子を
見ながらあたためてください。

ワンタッチでスタート!

あたためキーの基本操作

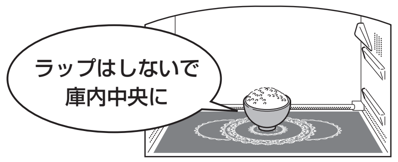
付属品は使えません

食品を入れて「**あたため**」キーを押すだけで簡単に食品をあたためることができます。
あたためには「1 ごはん」「2 おかず」「3 二品」があります。

ごはんをあたためたいとき	おかずをあたためたいとき	二品を同時にあたためたいとき
1回押すと 1 ごはん	2回押すと 2 おかず	3回押すと 3 二品

例：ごはんをあたためる

1 食品(ごはん)を**庫内中央**に置く



2 を **1回** 押す

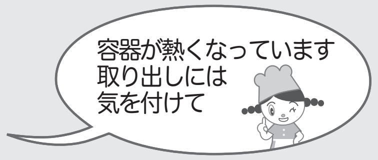
• とびらを閉めてから 1 分以内に押してください。

• 押すごとに (1 ごはん → 2 おかず → 3 二品 →)
と変わります。(5秒以内)

食品やメニューによっては、途中から残り時間を表示することがあります。

▶ **ブザーが3回鳴って加熱終了**

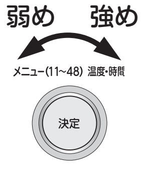
●食品を取り忘れるとブザーが1分おきに5回まで鳴ります。
とびらを開けるか「とりけし」を押すと止まります。



■お好みの仕上がりを選ぶには

→ スタート後、15秒以内にダイヤルを回して　強め弱めを加減する

• 右へ回すと〔強め1、2、3、4〕、左へ回すと〔弱め1、2、3〕が設定できます。
(〔強め4〕は「2おかず」のみ設定でき、カレーなどとろみのあるおかずのときのみに使います)



■終了後、さらにあたためたいとき(延長)

→ 調理終了後、1分以内にダイヤルを回して時間を設定し、様子を見ながら行う

■加熱中にとびらを開けたとき

→ 「とりけし」を押し、手動の「レンジ」で様子を見ながらあたためる(42~43・54ページ参照)

■お好みの温度であたためたいとき

→ 「お好み温度」で温度を設定してあたためる(44~45ページ参照)

「あたため」の上手に使うコツ

使いかたのポイント　(20 ~ 21 ページ)
レンジを正しく使うコツ　(22 ~ 23 ページ)

■「1 ごはん」…ごはんをすばやくあたためます

★一度にあたためられる分量：冷蔵・常温は100~600g
冷凍は100~300g

高出力ですばやくあたためます

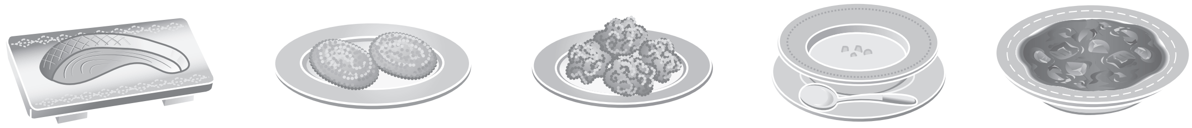
●冷蔵・常温ごはんはラップやふたをしないであたためる

• かたまりはほぐし、冷蔵のごはんなど固めのものは水を振りかけます。

●冷凍ごはんはラップに包んだまま、器にのせてあたためる

• ラップに包んだまま、ラップの重なっている面を下にして皿にのせます。

■「2 おかず」…おかずをあたためます
はじけやすいおかず、とろみのあるおかず、汁物、冷凍したおかずなどもあたためられます



★一度にあたためられる分量：冷蔵・常温は100~600g
冷凍は100~300g

出力を自動で調節して上手にあたためます
＊「1 ごはん」より時間がかかります。

おかずを早くあたためたいときは、「1 ごはん」であたためてください。

●ラップやふたをしないであたためる

• 煮　物…煮汁を切ります。
• 蒸し物…パサついているときは霧を吹きます。
• 汁　物…仕上がり調節を〔強め〕に設定します。
• 焼き魚…仕上がり調節を〔弱め〕に設定します。

●冷凍した食品はラップに包んだまま、器にのせてあたためる

• 冷凍シューマイ…仕上がり調節を〔強め〕に設定します。
• 市販の冷凍食品は手動の「レンジ」で様子を見ながらあたためてください。

●とろみのある食品はラップをしてあたためる

→カレーや八宝菜などのとろみのある食品は、汁気が飛ぶのを防ぐためにラップをします。

• 深めの器に入れ、食品にラップがぴったりつくように落とし込みます。
(すき間があると赤外線センサーがうまく働かず、食品の発煙・発火の恐れがあります)
あたたまったら全体を混ぜ合わせてください。
• カレーや八宝菜のようなとろみのあるおかずはあたたまりにくいので、「2 おかず」〔強め4〕であたためてください。
• 冷凍の場合は手動の「レンジ」で様子を見ながらあたためてください。(42~43・54ページ)

■複数の食品をあたためるときは

• 食品が同じもの(種類・温度・分量)のときは、「1 ごはん」か「2 おかず」であたためてください。
• 食品の種類が違ったり、温度差(冷凍と冷蔵、冷凍と室温、室温と冷蔵)があるときは、「3 二品」であたためてください。

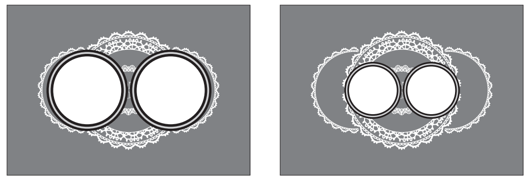
上手に使うコツ

■「3 二品」…ごはんとおかずを同時にあたためます
（温度差のあるものを同時にあたためます）

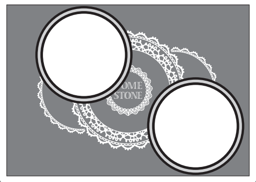
種類の違うもの、温度差のあるものを同時に食べごろにあたためます
＊「1 ごはん」より時間がかかります。

〈 置き位置 〉 中央に寄せるように置きます。
なるべく食品が端にならないようにしてください。

置きかた ○



置きかた ✕



★一度にあたためられる分量：冷蔵・常温は、1 品が約100～250g
冷凍は、1 品が約100～150g

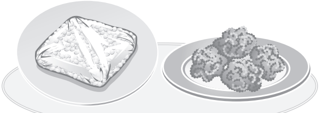
★食品の種類や分量の組み合わせによっては、うまくあたたまらないことがあります。

●あたためる分量を守る

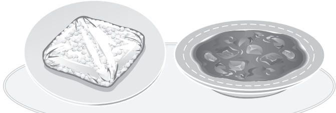
● **ごはんとおかずをあたためるとき**…おかずはごはんに対して少なめの分量にします。（ごはんの約半量～同量）

例えば

冷蔵･常温ごはん と 冷蔵･常温おかず
（ごはんに対して約半量）

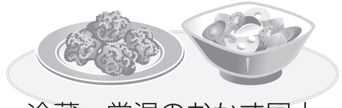


冷凍ごはん と 冷蔵おかず
（ごはんに対して少なめ）



冷凍ごはん と 常温カレー
（ほぼ同量）

● **種類の違うおかずをあたためるとき**…ほぼ同量にします。



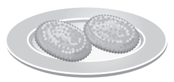
冷蔵・常温のおかず同士

●うまくあたたまらない場合

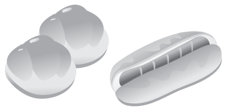
● **二品でうまくあたたまらない食品**
- 冷凍カレー、スープ、はじけやすい焼き魚、市販の調理済み冷凍食品、たれやソースのかかったおかず
→「2 おかず」で一品ずつあたためてください。（27ページ参照）
- パンやのみものなど
→「あたため」おすすめガイドを参考にして、あたためてください。（25ページ参照）

冷凍カレー

スープ



市販の調理済み
冷凍食品



パン

のみもの

● **冷凍のおかずを含む二品のとき**…加熱不足のときは、手動の「レンジ」で様子を見ながらあたためてください。

●ラップやふたをしないであたためる
- ごはん…かたまりはほぐし、冷蔵のごはんなど固めのものは水を振りかけます。
- 煮　物…煮汁を切ります。
- 蒸し物…パサついているときは霧を吹きます。

●冷凍した食品はラップに包んだまま、器にのせてあたためる
- 冷凍ごはん…ラップに包んだまま、ラップの重なっている面を下にして皿にのせます。

●とろみのある食品はラップをしてあたためる
→カレーや八宝菜などのとろみのある食品は、汁気が飛ぶのを防ぐためにラップをします。
- 深めの器に入れ、食品にラップがぴったりつくように落とし込みます。
（すき間があると赤外線センサーがうまく働かず、食品の発煙・発火の恐れがあります）
あたたまったら全体を混ぜ合わせてください。
- カレーや八宝菜などのとろみのある食品はあたたまりにくいので、「3 二品」〔強め3〕であたためてください。

上手に使うコツ

■「11 スチームあたため（スチーム）」…シューマイやごはんなどをしっとりあたためます

➡ 36 ページ

スチームを出して しっとりあたためます
＊「1 ごはん」「2 おかず」
より時間がかかります。

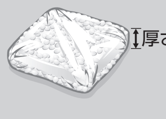
★一度にあたためられる分量：冷蔵・常温は100～600g
冷凍は100～200g

●ラップやふたをしないであたためる
→スチームが食品の乾燥を防ぎ、しっとりふっくらあたためます。
- ごはん…仕上がり調節を〔標準〕に設定します。
- 蒸し物やおかず…仕上がり調節を〔強め〕に設定します。

●とろみのある食品はあたためない
- カレーや八宝菜のようなとろみのある食品は、あたたまりにくいので
「2 おかず」〔強め4〕であたためてください。

＊中華まん・肉まん・あんまんは、大きさによっては上手に
あたたまらないことがあります。
「14 本格中華まん蒸し」であたためるか、「スチームレンジ」または
「レンジ」で様子を見ながらあたためてください。

◇◆ごはんの冷凍保存方法◇◆
- ごはんはなるべく炊きたてのあつあつのものを用意しましょう。
あつあつの状態でラップに包むと、蒸気を逃がさず保存できるので、あたためても乾燥しにくくなります。
- ごはんはラップで直に包みましょう。
保存容器や保存袋などに入れると、上手にあたたまらないことがあります。
- ごはんは薄く（2～3㎝）、1回分（150g）ずつ平らな形に整えます。
丸めたり、大量のごはんをひとまとめにすると、中まであたたまりにくくなります。



のみもの 専用キーで手軽にあたため

タッチメニューキーの基本操作

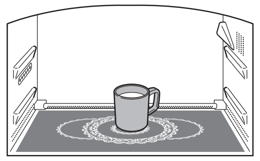
のみもの ゆで野菜 生解凍 はダイヤルを回さずに、専用キーを押すだけ。

【表示例：のみもの(牛乳)】

例：牛乳をあたためる

1 食品を庫内に入れる

• 庫内中央に置きます。



2 のみもの を押し、**4 のみもの(牛乳)**を選ぶ

のみもの 4 のみもの(牛乳) ←→ 5 のみもの(お酒)

ゆで野菜 6 ゆで野菜(葉菜) ←→ 7 ゆで野菜(根菜)

生解凍 8 半解凍 → 9 スチーム全解凍 → 10 さしみ

• 自動メニューはカテゴリーごとに点灯します。
タッチメニューキーで選択できるメニューは、
4〜10になります。

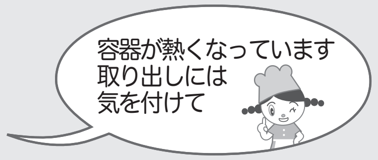
3 あたため スタート を押す

●途中から残時間表示に切り替わります

表示例：のみもの(牛乳)

▶ ブザーが3回鳴って加熱終了

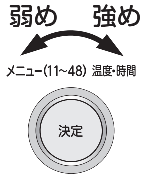
●食品を取り忘れるとブザーが1分おきに5回まで鳴ります。
とびらを開けるか「とりけし」を押すと止まります。



■お好みの仕上がりを選ぶには

→ メニューを選んでからダイヤルを回し、強め弱めを加減する

• 右へ回すと〔強め〕、左へ回すと〔弱め〕になります。強め弱めとも1、2、3の設定ができます。
• 牛乳とお酒は、設定した内容が次回から自動設定されます。



■加熱中にとびらを開けたとき

→ 「とりけし」を押し、手動の「レンジ」で様子を見ながらあたためる(42〜43ページ)

■終了後、さらに加熱したいとき(延長)

→ 調理終了後、1分以内にダイヤルを回して時間を設定し、様子を見ながら行う

上手に使うコツ

のみもの

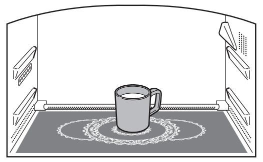
操作方法は 30 ページ

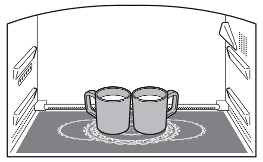
使いかたのポイント （20 〜 21 ページ）
レンジを正しく使うコツ （22 〜 23 ページ）

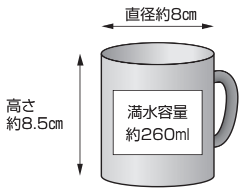
4 のみもの(牛乳)

★一度にあたためられる分量はマグカップ1〜4杯です。

●マグカップは庫内中央に置いてください。
庫内中央以外に置くと赤外線センサーが正しく検知できず、沸騰する恐れがあります。


マグカップ1個


マグカップ2個



●容器の種類・大きさ・牛乳の量を守ってください。
容器の種類・大きさ・牛乳の量が違うと、赤外線センサーがうまく働かない場合があります。

• 容　　器…背が低く広口のマグカップ。
マグカップはイラストの大きさのものを目安にお使いください。
• 1杯の分量…容器の8分目。(約200ml)
(少ししか入れないと沸騰する恐れがあります。)

●取り出すとき、牛乳が突然沸騰し、飛び散ってやけどの原因になることがあります。
• あたためる前に牛乳をスプーンなどでよくかき混ぜてください。
• あたためた後は、少し時間をおいて取り出してください。

■容器の種類・大きさや牛乳の量が異なる場合には

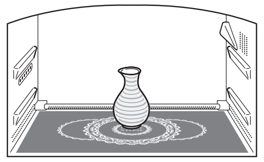
→「レンジ」で様子を見ながらあたためてください。(42〜43・54ページ)

■コーヒー・水などののみものは

→「レンジ」で様子を見ながらあたためてください。(42〜43・54ページ)

5 のみもの(お酒)

★一度にあたためられる分量はとっくり1〜4本です。


とっくり(お酒)

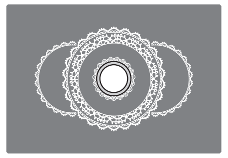
●容器の大きさ・お酒の量を守ってください。

• 容　　器…背が低く、ずんぐりとしたとっくり。
(容器の大きさ・形状・材質で仕上がりが変わります)
• 1本の分量…とっくりの8分目。(約160ml)
(少ししか入れないと沸騰する恐れがあります)
• 加熱ムラを少なくするには、とっくりの首の細い部分をアルミホイルで覆ってください。

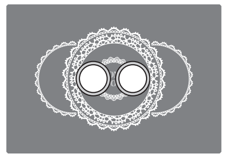
●庫内中央以外に置くと赤外線センサーが正しく検知できず、沸騰する恐れがあります。
●コップであたためる場合は「レンジ」で様子を見ながらあたためてください。(42〜43・54ページ)

■個数に合わせた置きかた

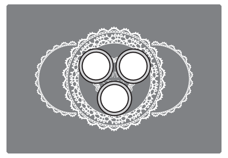
1個



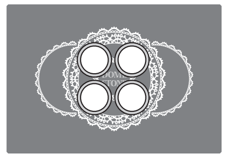
2個



3個



4個



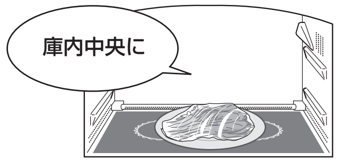
上手に使うコツ

ゆで野菜

操作方法は
30ページ

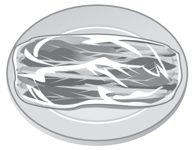
付属品は
使えません

使いかたのポイント　　　(20 ～ 21 ページ)
レンジを正しく使うコツ　(22 ～ 23 ページ)



6 ゆで野菜(葉菜)：ほうれん草/ブロッコリー/キャベツなど

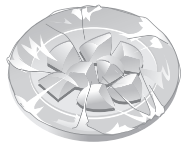
- 分量…100～300g(食品の重さのみ)
- ゆでかた…水洗いしてラップできっちり包み、ラップの重なり合う部分を下にして平皿にのせて加熱します。
- 葉と茎を交互に重ね、太い茎には十文字に包丁を入れて、ラップで包みます。
- できるだけ幅広く包み、平皿からはみ出さないようにします。
- 量が多いときは半分に分けてラップで包みます。



7 ゆで野菜(根菜)：じゃがいも/さといも/かぼちゃなど

- 分量…100～600g(食品の重さのみ)
- ゆでかた…水洗いして平皿にのせ、平皿ごときっちりラップをして加熱します。ラップは食品に触れるようにしてください。

丸ごとゆでるとき
平皿ごとラップをして加熱し、加熱後は庫内から取り出し、しばらく置いて
繰り越し加熱※1(約5分)を利用します。
- 2個以上のときは仕上がりを同じにするため、大きさをそろえます。
- 丸くて高さのある大きなじゃがいもは、仕上がり調節〔強め〕を使います。



切ってゆでるとき
皮をむいて大きさをそろえて切り、水をふって平皿にのせ、平皿ごときっちりラップをして加熱します。

●**大きさの違う野菜や、水分を多く加える必要がある野菜をゆでるときは**
多めに水をふって耐熱容器に入れ、ラップして「レンジ600W」を選び、時間を設定して加熱します。(42～43・54ページ参照)
- 小さく切ったにんじんやミックスベジタブルを「根菜」で加熱すると、火花が出て焦げたり、乾燥することがあります。

■食品の分量が100g未満の場合は

→「レンジ600W」で様子を見ながら加熱してください。(42～43・54ページ)
自動で調理すると発煙・発火の原因になります。

お願い
- 葉菜/根菜とも、必ず平皿にのせて加熱してください。
- 葉菜は、食品のみラップをして、平皿ごとラップはしないでください。
- 根菜は、平皿ごとラップをしてください。
- ラップを何重にも重ねたり、巻いたりしないでください。
- ラップ以外のものをかぶせないでください。

※正しい使いかたをしないと、食品の過加熱となり発煙・発火する原因になります。
また火花が出て、庫内底面が割れたり、故障の原因になります。

※1：繰り越し加熱とは
食品内にこもった熱でさらに加熱が進むこと
繰り越し加熱の間は食品が乾きやすいのでラップははずしません。

上手に使うコツ

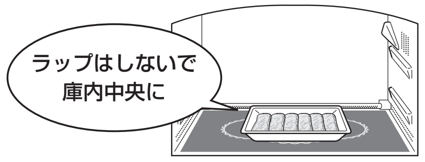
生解凍

操作方法は
30ページ

付属品は
使えません

使いかたのポイント　　　(20 ～ 21 ページ)
レンジを正しく使うコツ　(22 ～ 23 ページ)

●**冷凍室で冷凍保存していた肉や魚を自動で解凍します。**
●**冷凍庫から出したらすぐに、カチコチの状態で解凍してください。**
★**一度に解凍できる分量は100～1000ｇです。**



8 半解凍

- 食品の中心が少し凍っている状態に仕上げます。サクサクと包丁で切るのに丁度よい状態です。

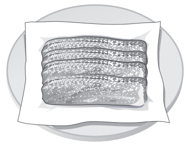
9 スチーム全解凍 (スチーム)：給水の準備(15ページ)

- 肉や魚を、解凍後すぐに、調理するのに適した状態に仕上げます。

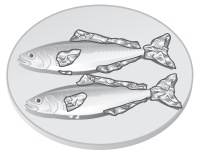
10 さしみ

- サクッと包丁が入る状態に仕上げます。盛り付けて食卓に出すときが食べごろです。

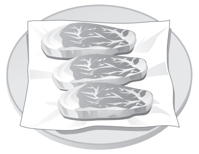
●**ラップやふたをはずして、発泡トレイのまま解凍する**
- 深めの発泡トレイはセンサーがうまく働かないことがあるので、浅めのトレイに移すか、平らな皿にペーパータオルを敷き、その上に置いて解凍してください。



●**アルミホイルで、変色や煮えを防ぐ**
- 分量の多いときや形が均一でないときは周囲を包むことをおすすめします。
- 魚などの身の細い部分に巻いて、加熱しすぎを防ぎます。



●**解凍する食品の大きさをそろえる**
- 上手に解凍できる食品の厚さは3㎝まで。
同時に2つ以上解凍するときは、同じ種類、同じ大きさのものをそろえます。
厚みのあるかたまり肉は、仕上がり調節〔強め〕に設定します。



●**庫内を十分冷ましてから解凍する**
- 庫内が熱いとセンサーがうまく働きません。表示部に「C21」「高温注意」が表示されたときは、「とりけし」キーを押し、とびらを開けて庫内が冷めるまでお待ちください。

■解凍する食品の分量が100g未満の場合や解凍不足のときは

→「レンジ200W」で様子を見ながら解凍してください。(42～43・54ページ)

上手な冷凍をして、上手に解凍しましょう！

●食材は新鮮なものを用意し、冷凍してください。
●食材は薄く(2～3㎝)、1回分ずつ平らな形にそろえてください。
重ねたり、かたまり状にすると上手に解凍できません。

ダイヤルメニュー一覧

メニュー番号
調理(11～45)/お手入れ(46～48)

● 操作については 36 ～ 37 ページをご覧ください。

	メニュー番号	メニュー名 参照ページ	食品の置きかた	給水の準備	使用する付属品
あたため	11	スチームあたため スチーム 29ページ		満水	付属品は使えません
あたため	12	カラッとあたため スチーム 38ページ		満水	
あたため	13	ふっくらパン 38ページ		空	付属品は使えません
あたため	14	本格中華まん蒸し スチーム 39ページ		満水	
お惣菜	15	焼きそば スチーム 96ページ		満水	
お惣菜	16	グラタン 88～89ページ		空	
お惣菜	17	ステーキ スチーム 74ページ		満水	
お惣菜	18	ローストチキン 78ページ		空	
お惣菜	19	焼き魚(切り身) スチーム 80ページ		満水	
お惣菜	20	焼き魚(丸身) 81ページ		空	
お惣菜	21	ローカロリーフライ 95～96ページ		空	
お惣菜	22	茶わん蒸し スチーム 97ページ		満水	付属品は使えません
お惣菜	23	赤飯・おこわ スチーム 105～106ページ		満水	付属品は使えません
お惣菜	24	カレー・シチュー 111～113ページ		空	付属品は使えません
お惣菜	25	肉じゃが 114ページ		空	付属品は使えません
選べる焼き上げ	26	ハンバーグ スチーム ※ 75ページ		※ 満水	
選べる焼き上げ	27	鶏の照り焼き スチーム ※ 79ページ		※ 満水	
選べる焼き上げ	28	鶏のから揚げ スチーム ※ 94ページ		※ 満水	
スピードメニュー	29	3分メニュー 126～127ページ		空	付属品は使えません
スピードメニュー	30	5分メニュー 128～129ページ		空	付属品は使えません
スピードメニュー	31	両面グリル 40・143～145ページ		空	こんがりプレート

※焼き上げかたで〈オーブン〉を選んだ場合はスチームは使いません。給水カセットは空のままセットします。

	メニュー番号	メニュー名 参照ページ	食品の置きかた	給水の準備	使用する付属品
パン工房	32	フランスパン スチーム 158～162・169ページ		満水	
パン工房	33	メロンパン 154ページ		空	
パン工房	34	ベーグル スチーム 165～167ページ		満水	
パン工房	35	食 パン 155～157ページ		空	
パン工房	36	バターロール 148～152ページ		空	
パン工房	37	ピ ザ 186～187ページ		空	
パン工房	38	らくらくベーカリー 41・185ページ	発酵 付属品は使えません	焼き上げ	空
スイーツ	39	クッキー 198～199ページ		空	
スイーツ	40	シュークリーム スチーム 194～195ページ		満水	
スイーツ	41	スポンジケーキ スチーム 190～191ページ		満水	
スイーツ	42	シフォンケーキ 192～193ページ		空	
スイーツ	43	蒸 し ケ ー キ スチーム 209ページ		満水	
スイーツ	44	焼きいも 214ページ		空	
スイーツ	45	なめらかプリン スチーム 197ページ		満水	

	メニュー番号	メニュー分類 参照ページ	給水の準備と付属品の使用
お手入れ	46	手間なしお手入れ スチーム 58ページ	満水 付属品の汚れを落としたいときは、庫内に付属品を入れます
お手入れ	47	パイプの水抜き 59ページ	を本体からはずします
お手入れ	48	脱臭 24ページ	空 付属品は使いません

メニューを選んで自動調理

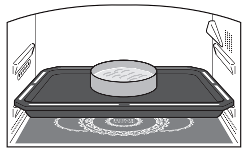
ダイヤルメニューの基本操作

付属品の使用については、ダイヤルメニュー一覧(34～35ページ)をご覧ください。

ダイヤルメニューの基本的な操作を説明しています。
上手に使うコツについては38～41ページを、「11 スチームあたため」は29ページもあわせてご覧ください。

基本操作（※メニューによって操作が一部異なります。料理集を参照して操作を進めてください。）

1 食品を入れる



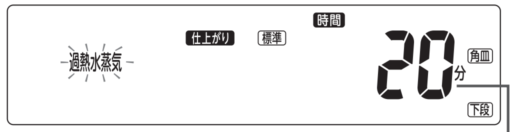
- 指定の位置に置きます。
- 料理集に 💧 マークのあるメニューは、給水の準備をします。
- 給水の準備は15ページ参照。

2 メニュー(11~48) 温度・時間 決定 を回して **メニュー** を選ぶ

- 表示部にメニュー番号11～48が表示されるので、メニュー番号を選んでください。
また、メニューはカテゴリーごとに点灯します。

3 あたため スタート を押す

表示例: スポンジケーキ

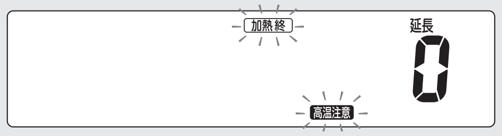


残り時間が表示されます。

スタート！

▶ブザーが3回鳴って加熱終了

●表示部に「高温注意」が表示されます。



とびらを開け、食品を取り出す

●食品を取り忘れるとブザーが1分おきに5回まで鳴ります。
とびらを開けるか「とりけし」を押すと止まります。

角皿などが熱くなっているので、気を付けて取り出してください。また、スチーム調理終了後は吹出口から出るスチームに気を付けてください。

スチーム の使用後は… （終了後のお手入れについては**59ページ**参照）

■お好みの仕上がりを選ぶには

→ メニューを選んで押して決定してからダイヤルを回し、強め弱めを加減する
- 右へ回すと〔強め〕、左へ回すと〔弱め〕になります。強め、弱めとも1、2、3があります。

弱め　強め

■終了後、さらに加熱したいとき（延長）

→ 調理終了後1分以内に、ダイヤルを回して時間を設定し、様子を見ながら行う
・ただし「お手入れ」は延長できません。

■途中で調理時間を増減したいとき

（12、13、15～21、26～28、32～42、44のみ）

→ 加熱中、残り時間が表示された後、ダイヤルを回して1分ずつ増減する
- 13、34、38はオーブン加熱中のみ増減できます

短く　長く

■スチーム調理のとき調理途中で給水カセットの水がなくなると

→ ブザーが鳴り表示部に「給水」が点滅するので、給水カセットに水を追加する
- 水を追加してしばらくすると「給水」の表示が消えます。
（調理途中でも給水カセットに水を追加することができます）

予熱が必要な調理の操作（※角皿を入れて予熱するメニューがあります。料理集に従ってください。）

1 メニュー(11~48) 温度・時間 決定 を回して **メニュー** を選ぶ

- 表示部にメニュー番号11～48が表示されるので、メニュー番号を選んでください。
また、メニューはカテゴリーごとに点灯します。
- 料理集に 💧 マークのあるメニューの場合は、給水の準備をします。
- 給水の準備は15ページ参照。

2 あたため スタート を押して予熱を開始する

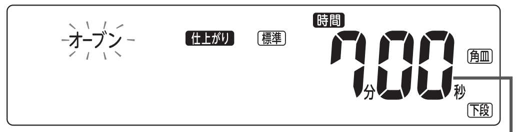
▶予熱終了1分前に残り時間を表示

▶ブザーが5回鳴り、予熱終了

- 予熱中、庫内灯は点灯しません。
- 角皿が熱くなっているので、取り出しや食品をのせる際には気を付けてください。
- 予熱は約20分間保持されます。その間、何もしないと調理が終了になります。

3 食品を入れて あたため スタート を押す

表示例：ピザ

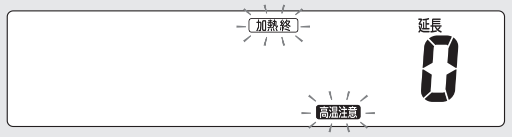


残り時間が表示されます。

スタート！

▶ブザーが3回鳴って加熱終了

●表示部に「高温注意」が表示されます。



とびらを開け、食品を取り出す

●食品を取り忘れるとブザーが1分おきに5回まで鳴ります。
とびらを開けるか「とりけし」を押すと止まります。

角皿などが熱くなっているので、気を付けて取り出してください。また、スチーム調理終了後は吹出口から出るスチームに気を付けてください。

スチーム の使用後は… （終了後のお手入れについては**59ページ**参照）

お願い

調理終了後、角皿などは熱くなっています。
- 取り出した角皿などは熱に弱い場所には、置かないでください。
- 子供や幼児の手が触れないように気を付けてください。
- 市販の厚手のミトンを両手に使用して、素手で食品や付属品などに触れないよう気を付けてください。
- 破れたミトンや、水にぬれたミトンは使わないでください。

スチームを使った調理のとき
- とびらを開けて食品を取り出すときは、庫内から出てくるスチームに気を付けてください。
- 調理中にとびらを開けたときには、しばらくスチームが出ている場合があります。
スチーム吹出口に気を付けてください。

お知らせ

- 料理集に記載してある料理(分量)以外は、ダイヤルメニューで上手に仕上がらないことがあります。
手動調理で様子を見ながら加熱をしてください。
また、室温・初期温度・電源電圧などによって、仕上がり状態が変わることがあります。

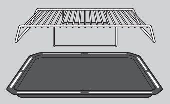
上手に使うコツ

カラッとあたため

操作方法は 36 ~ 37 ページ

12 カラッとあたため スチーム （加熱時間の目安 約11分）

使用する付属品

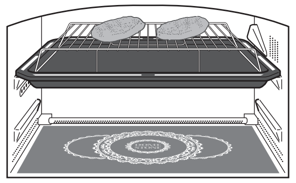


常温の揚げ物・焼き物、市販の調理済み食品をあたためます。

●分量 … 100～200ｇ （コロッケ ・・・1～2個程度／えびの天ぷら・・・1～4尾程度）

●あたためかた…包装・容器を取りはずし、角皿に焼網をのせ、その上に食品をのせて上段に入れあたためます。

- 熱さの好み、種類、個数によって「仕上がり調節」で加減してください。
- 冷蔵の調理済み食品は「仕上がり調節」〔強め〕であたためてください。
- 市販の調理済み冷凍食品には使えません。



●包装や容器は、取りはずしてあたためる

- ラップやビニールなどの熱に弱い包装は取りはずしてください。
  食品は容器などに移さず、必ず焼網に直接置いてあたためます。

ふっくらパン

13 ふっくらパン （加熱時間の目安 約3分）

付属品は使えません

市販のパン（バターロールやフランスパン）を外はパリッと中はふんわりとあたためます。

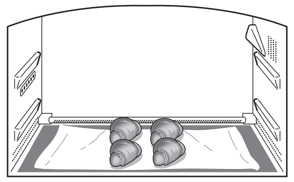
●一度にあたためられる分量…4個。（1個約30ｇ）

●あたためかた…食品の包装・容器をはずし、オーブンシートの上に置いてあたためます。

※冷凍したパンは自然解凍してからあたためてください。
※熱さの好み、パンの初期状態（冷蔵／常温）、個数によって「仕上がり調節」で加減してください。
※惣菜パンのような、中身が入っているパンは、「仕上がり調節」〔強め〕であたためてください。
※食パンのトーストは、153ページを参照してください。

●包装や容器は、取りはずしてあたためる

- アルミホイルは取りはずしてください。
  レンジとヒーターの組み合わせ加熱のため、アルミホイルなどの金属は火花が飛ぶことがあるので絶対に使わないでください。
- ラップやビニールなどの熱に弱い包装は取りはずしてください。
  容器などに移さず、必ず庫内中央に直接オーブンシートにのせて置きます。



お知らせ

- 料理集に記載してある料理（分量）以外は、自動調理で上手に仕上がらないことがあります。
  手動調理で様子を見ながら加熱をしてください。
  また、室温・初期温度・電源電圧などによって、仕上がり状態が変わることがあります。

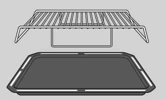
上手に使うコツ

本格中華まん蒸し

操作方法は 36 ~ 37 ページ

14 本格中華まん蒸し スチーム （加熱時間の目安 約20分）

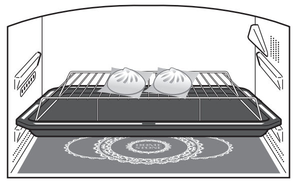
使用する付属品



市販の中華まんを、蒸し器であたためたように、ふんわりとあたためます。

●一度にあたためられる分量…1～4個。（1個約100ｇ）
●あたためかた … 角皿に焼網をのせ、その上に包装・容器をはずした中華まんをのせ、下段に入れてあたためます。

※冷凍中華まんは〔強め1〕であたためてください。
※熱さの好み、初期状態（冷蔵／常温）、個数によって「仕上がり調節」で加減してください。



●包装や容器は、取りはずしてあたためる。

- ラップやビニールなどの包装は取りはずしてください。
  食品は容器などに移さず、必ず焼網に直接置いてあたためます。

選べる焼き上げ

●焼き上げかたで〈オーブン〉を選んだ場合、スチームは使いません。

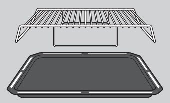
26 ハンバーグ スチーム ：75ページ参照

使用する付属品

27 鶏の照り焼き スチーム ：79ページ参照

28 鶏のから揚げ スチーム ：94ページ参照

使用する付属品



焼き上げかた選択

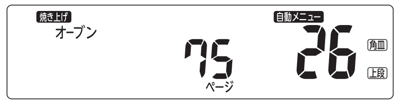
●焼き上げかたを変更することができます。お好みに応じて変更してください。

変更方法

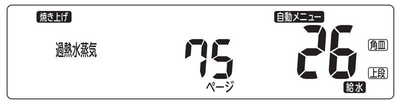
メニューを選択・決定後に、メニュー(11~48) 温度・時間 決定 を回して焼き上げかたを選択する。

メニュー(11~48) 温度・時間 決定 を回すごとに → オーブン → 過熱水蒸気 → ハイブリッド → と変わります。

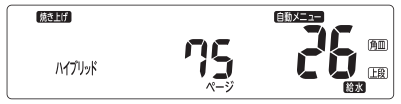
表示例：ハンバーグ



〈オーブン〉
熱風で食品を包み込むように加熱します。おいしさを残して、しっかり焼き上げます。



〈過熱水蒸気〉
最後まで過熱水蒸気で加熱します。余分な油脂を落とし、ヘルシーに焼き上げます。



〈ハイブリッド〉
過熱水蒸気＋高火力のヒーターで加熱します。余分な油脂を落としつつ、おいしさを残す調理法です。

※仕上がり調節を使うとき…焼き上げかたを選択後、メニュー(11~48) 温度・時間 決定 を押して設定をしてください。

上手に使うコツ

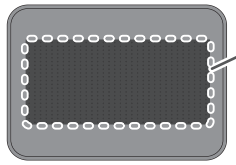
両面グリル

操作方法は
36 ～ 37 ページ

31 両面グリル

表はグリルで、裏はレンジでプレートを加熱し、焼き色をつけて調理します。

●作りかた … こんがりプレートに食品を直接のせて、調理します。
料理集の手順または、下記表に従って工程を進めてください。



こんがりプレートの裏面

発熱体
発熱体部分が電波を吸収して熱くなります。
食品はなるべく中央に寄せて焼いてください。

お手入れ
裏面はスポンジたわしの硬い部分（研磨剤入り不織布）や、ナイロンたわし（研磨剤入り）で洗わないでください。コーティングが薄くなり、加熱が弱くなることがあります。

■両面グリルで調理できるメニュー

●作りかた … 料理集を参考に手順を進めてください。

◇ 両面グリル専用メニュー ◇

豚バラのカリカリ焼き	：143ページ
アスパラの豚肉巻き	：143ページ
豚のしょうが焼き	：144ページ
鶏の塩焼き	：144ページ
焼きおにぎり	：144ページ
ふんわりお好み焼き	：145ページ
にらチヂミ	：145ページ
石焼きビビンバ	：145ページ

いつものメニューをお手軽に

ハンバーグ	：75ページ
鶏の照り焼き	：79ページ
ぶりの塩焼き	：80ページ
塩鮭	：80ページ
ぶりの照り焼き	：82ページ
鶏のから揚げ	：94ページ

料理集に のあるメニューは、こんがりプレートを使って短時間でも調理できます。

■冷凍食品でさらにお手軽に！

●作りかた … 冷凍食品は必ず、包装・容器をはずし、こんがりプレートに直接のせ、
上段に入れて加熱します。

お好み焼き	120g × 2枚	〔標準〕　約14分
たいやき	80g × 4個	〔弱め3〕　約6分
ピザ	120g × 2枚	〔弱め3〕　約6分
ハッシュドポテト	60g × 4枚	〔弱め1〕　約12分
たこ焼き	20g × 12個	〔弱め1〕　約12分
ピラフ	500g	〔標準〕　約14分
ホットケーキ	55g × 4枚	〔弱め3〕　約6分

お願い

こんがりプレートは加熱中や加熱後しばらくは、熱くなっています。
出し入れするときは必ず市販の厚手のミトンを使って両手で行ってください。
加熱後しばらくは熱くなっているので、必ず鍋敷きなどの上に置いてください。

- テーブルクロスやプラスチックの上に置くと、熱により変色・変形します。
- 子供や幼児の手が触れないように気を付けてください。

角皿、アルミホイル、容器やラップなどは使用しないでください。

- 容器を使用すると、焦げ目がつきません。
- 角皿やアルミホイルは火花が出る恐れがあります。
- ラップは溶ける恐れがあります。

上手に使うコツ

らくらくベーカリー

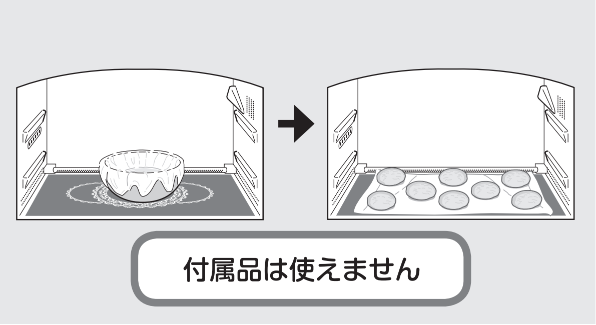
操作方法は
36 ～ 37 ページ

38 らくらくベーカリー

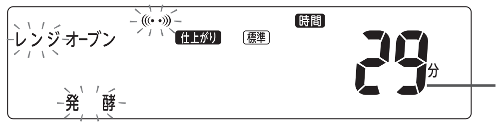
レンジを使って発酵時間を短縮。
生地作りから焼き上げまで設定もおまかせ。簡単にパンが作れます。

●作りかた … 一次発酵・成形発酵・焼き上げの各段階で、調理工程が一度止まります。
料理集185ページの手順に従って作業を進めてください。
スタートを押すと、次の工程に進みます。

●調理工程 … 一次発酵（レンジ約7分）→成形発酵（レンジ約6分）→焼き上げ（オーブン約16分）



- お好みの焼き上がりにしたいときは、メニューを選んだ後、「仕上がり調節」で加減します。
〔強め3〕、〔弱め3〕のみ、発酵時間が自動的に調整されます。
- 焼き上げ途中で調理時間を増減したいときは、加熱中、調理時間が表示された後、ダイヤルを回して1分ずつ増減する。
- 調理途中で残り時間が表示されます。表示される時間は、発酵から焼き上げまでのトータル時間です。
各工程の残り時間ではありませんので、ご注意ください。



途中で残り時間が表示されます。
（発酵から焼き上げまでのトータル時間が表示されます）

●付属品に注意する

- 一次発酵と成形発酵はレンジ加熱なので、付属品は使えません。
付属品（角皿・焼網）や金属製の容器、耐熱性ではない容器は使えませんので、調理前にご確認ください。

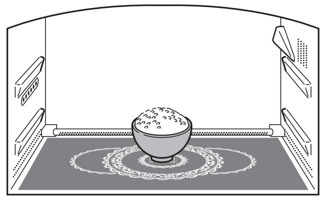
時間・出力を合わせて

レンジで加熱する/煮込み

付属品は使えません

1 食品を入れる

• 食品の量に合った耐熱性の容器に入れ、庫内中央に置きます。



2 [レンジ お好み温度] を押して **出力** を選ぶ※

※ 押すごとに 600W → 500W → 200W → 1000W → お好み温度 → 煮込み* → (600Wに戻る) と変わります。

＊煮込みを選ぶと、初めに設定する600Wが表示されます。

3 [決定] を回して **時間** を合わせる

メニュー(11~48) 温度・時間

• 最大設定時間
　レンジ1000W：15分
　レンジ600W、500W：30分
　レンジ200W：90分

• 煮込みは600Wの時間を合わせた後にダイヤルを押して決定し、次に200Wの時間を合わせます。

■調理時間の設定単位

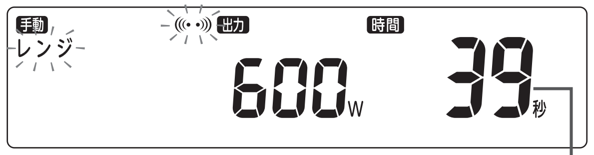
出力	0～5分	5分～10分	10分～15分
1000W	10秒単位	30秒単位	1分単位

出力	0～5分	5分～10分	10分～30分
600W 500W	10秒単位	30秒単位	1分単位

出力	0～15分	15分～40分	40分～90分
200W	30秒単位	1分単位	5分単位

4 [あたため スタート] を押す

▶ 加熱開始



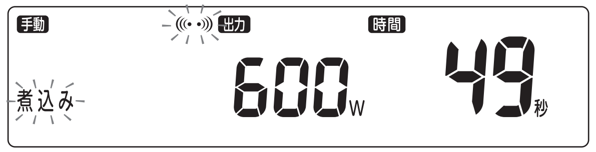
残り時間が表示されます。

▶ **ブザーが3回鳴り、加熱終了**
• 食品を取り忘れるとブザーが1分おきに5回まで鳴ります。
　とびらを開けるか「とりけし」を押すと止まります。
• 容器が熱くなっているので、気を付けて取り出してください。

手動加熱の設定時間の目安は54ページを参照してください。

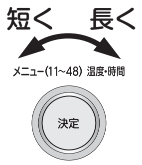
煮込み

• 初めに600W（強）、次に200W（弱）で加熱します。
• 手順3でまず600Wの時間を合わせダイヤルを押して決定後、200Wの時間を合わせてスタートを押します。
• レンジ600Wの加熱が終わると続けてレンジ200Wの調理残り時間が表示されます。



■途中で調理時間を増減したいとき

→ 加熱中にダイヤルを回して1分ずつ増減する
　• 1000W、600W、500Wの残時間表示が5分以下のときは、10秒単位の増減になります。
　• 1回の調理で設定できる時間は増やせる時間を含め、1000Wで15分、600W･500Wで30分、200Wで90分までです。



■終了後、さらに加熱したいとき（延長）

→ 調理終了後、1分以内にダイヤルを回して時間を設定し、様子を見ながら行う

■出力の使い分け目安

1000W	600W	500W	200W
強火	中火	中火	弱火
●食品をすばやくあたためる	●野菜をゆでる（下ごしらえ） ●食品をあたためる	●調理全般 ●冷凍食品をあたためる ●はじけやすい食品をあたためる	●煮込む ●解凍する

●調理内容に合わせてラップを使う

• あたためはラップ不要ですが、メニューによってはラップをかけてあたためます。
　詳しくは手動加熱の設定時間の目安（54ページ）や料理集で確認してください。

●冷凍食品について

市販の冷凍食品をあたためるときは、パッケージ記載の出力と、加熱時間を参考にしてください。
加熱時間は目安ですので、加熱の不足があるときは様子を見ながら時間を調節してください。

お願い

ミックスベジタブルの少量でのあたためはしないでください。火花が出て焦げたり、乾燥することがあります。

食品を

お好みの温度にあたためる

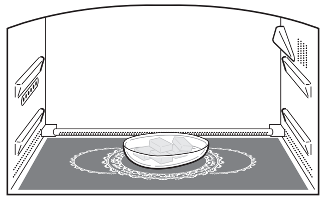
付属品は使えません

◆分量は一人分を基準としています。(分量の目安は右の表を参照してください)

例：バターをやわらかくする

1 **食品を入れる**

• 食品の量に合った耐熱性の容器に入れ、庫内中央に置きます。



2 **[レンジ お好み温度] を5回押して お好み温度 を選ぶ※**

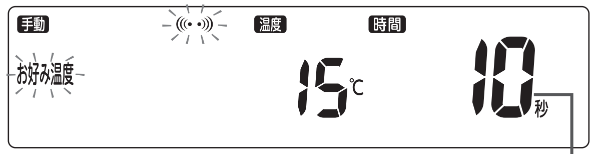
※ 押すごとに 600W → 500W → 200W → 1000W → お好み温度 → 煮込み → (600W) と変わります。

3 **メニュー(11~48) 温度・時間 [決定] を回して −10~90℃ から温度を選ぶ**

• あたため温度の目安は右の表を参照してください。

4 **[あたため スタート] を押す**

▶ 加熱開始



残り時間が表示されます。

▶ ブザーが3回鳴り、加熱終了

• 食品を取り忘れるとブザーが1分おきに5回まで鳴ります。
とびらを開けるか「とりけし」を押すと止まります。

■終了後、さらにあたためたいとき(延長)

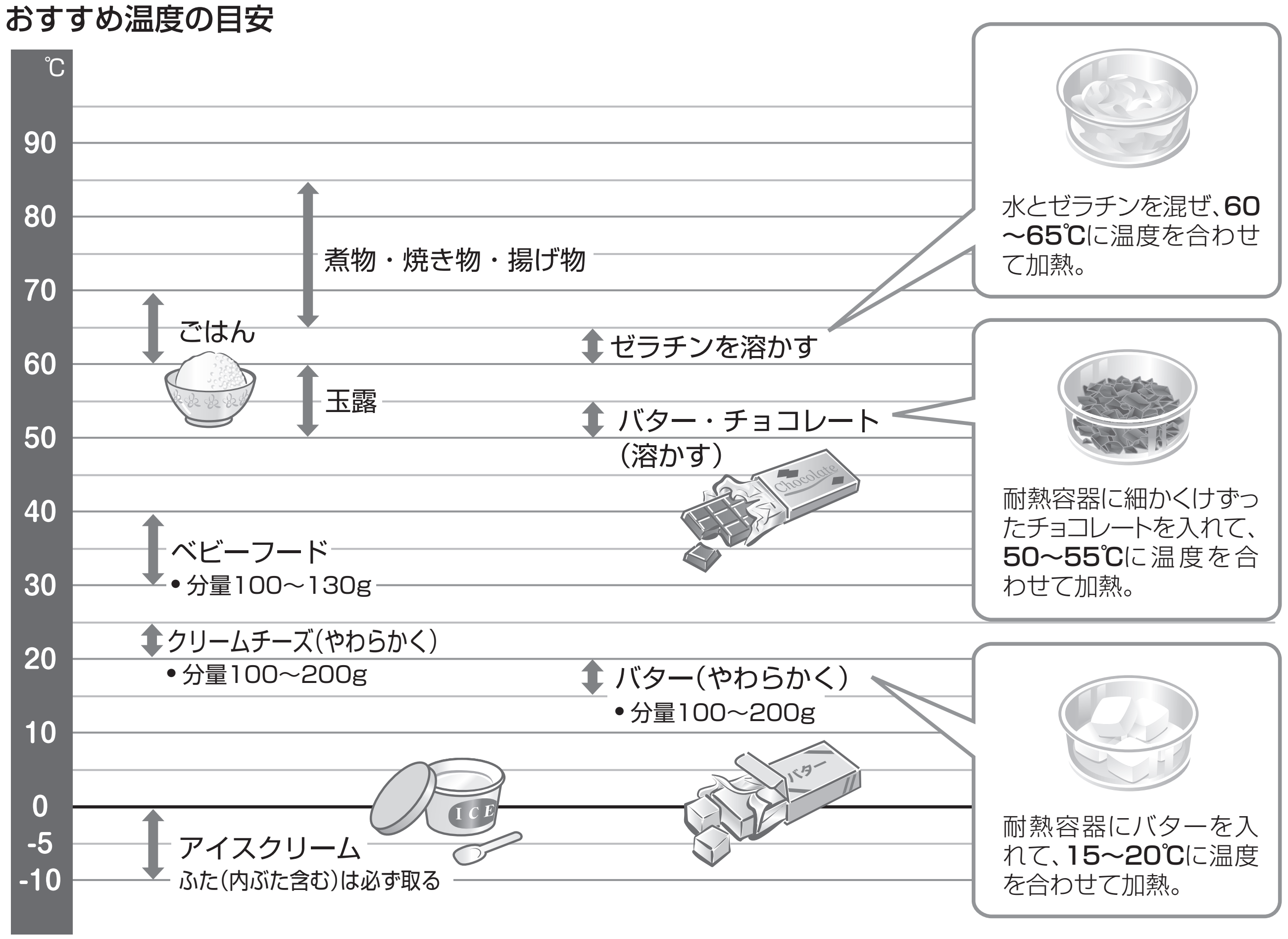
→ 調理終了後、1分以内にダイヤルを回して時間を設定し、様子を見ながら行う

■庫内を十分冷ましてからあたためる

• 庫内が熱いと赤外線センサーがうまく働きません。

使いかたのポイント　(20 ～ 21 ページ)
レンジを正しく使うコツ　(22 ～ 23 ページ)

おすすめ温度の目安



上手にあたためるために

●ラップやふたをしないであたためる

●ベビーフードをあたためるとき

• 浅めの容器に移し替えてあたためます。
• 冷凍したものはあたためられません。「レンジ」で様子を見ながらあたためてください。
• 赤ちゃんに食べさせる前に必ずかき混ぜて食品の温度を確かめてください。

●分量・容器について

• 分量は一人分を基準としています。
• 分量が多いときは温度をやや高めに設定し、分量が少ないときはやや低めに設定してください。
• 容器の大きさ・形状・材質により仕上がり温度が変わることがあります。

※正しい使いかたをしないと、仕上がりが悪くなることがあります。
また、食品の焦げ・発煙・発火の原因になります。

時間・温度を合わせて

オーブン 予熱あり 予熱なし で調理する

予熱あり

角皿を入れて予熱するメニューがあります。料理集に従ってください。

1 庫内に何も入れず、［オーブン 発酵・グリル］を1回押す※

▶ 表示部に［予熱］を表示

※ 押すごとに オーブン(予熱あり) → オーブン(予熱なし) → 発酵 → グリル → (オーブン(予熱あり)) と変わります。

2 メニュー(11~48) 温度・時間 ［決定］を回して **温度** を合わせ、押して決定する

- 設定温度：100～300℃、350℃
  ただし、庫内が熱いとき(表示部に「高温注意」が点滅)は、電気部品保護のため、260℃以上の設定はできません。

3 メニュー(11~48) 温度・時間 ［決定］を回して **時間** を合わせる

- 最大設定時間：90分

■調理時間の設定単位

0～15分	15分～40分	40分～90分
30秒単位	1分単位	5分単位

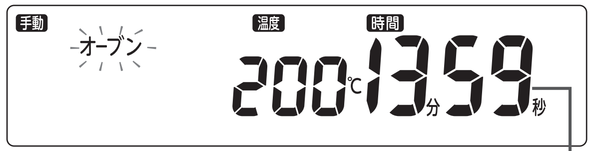
4 ［あたため スタート］を押して予熱開始

▶ 予熱終了1分前に残り時間を表示

▶ ブザーが5回鳴り、「予熱終」が点灯

- 予熱中、庫内灯は点灯しません。
- 角皿が熱くなっているので、取り出しや食品をのせる際には気を付けてください。
- 予熱は約20分間保持されます。
  その間、何もしないと調理が終了になります。

5 食品を入れ、［あたため スタート］を押す



残り時間が表示されます。

▶ 加熱開始

▶ ブザーが3回鳴り、加熱終了
- 食品を取り忘れるとブザーが1分おきに5回まで鳴ります。
  とびらを開けるか「とりけし」を押すと止まります。
- 表示部に「高温注意」が表示されます。
- 庫内や角皿などが熱くなっているので、気を付けて取り出してください。

使用する付属品
組み合わせは料理集参照

オーブンとは…
強力な熱風で食品を包み込むように効率的に焼き上げます。

予熱なし

1 食品を入れる

2 ［オーブン 発酵・グリル］を2回押す※

3 メニュー(11~48) 温度・時間 ［決定］を回して **温度** を合わせ、押して決定する

- 設定温度：100～300℃、350℃
  ただし、庫内が熱いとき(表示部に「高温注意」が点滅)は、電気部品保護のため、260℃以上の設定はできません。

4 メニュー(11~48) 温度・時間 ［決定］を回して **時間** を合わせる

- 最大設定時間：90分

5 ［あたため スタート］を押す

▶ 加熱開始

▶ ブザーが3回鳴り、加熱終了
- 食品を取り忘れるとブザーが1分おきに5回まで鳴ります。
  とびらを開けるか「とりけし」を押すと止まります。
- 表示部に「高温注意」が表示されます。
- 庫内や角皿などが熱くなっているので、気を付けて取り出してください。

予熱とは

作る料理に適した温度にあらかじめ庫内をあたためておくことです。
予熱中、庫内灯は点灯しません。

■予熱中の調理時間・温度の変更

→ できません。

■予熱時間の目安

→ 300℃設定のとき、約12分
250℃設定のとき、約9分
200℃設定のとき、約5分

■調理温度を予熱温度と異なる温度に変更したいとき

→ 予熱終了後、食品を入れてスタートを押してから温度を変更します。
調理開始後、ダイヤルを押し、［温度］が点滅している間にダイヤルを回して10℃ずつ増減する

■途中で調理時間を変更したいとき

→ 加熱中にダイヤルを回して1分ずつ増減する
- 1回の調理で設定できる時間は増やせる時間を含め、90分までです。

■途中で調理温度を変更したいとき

→ 加熱中にダイヤルを押し、［温度］が点滅している間にダイヤルを回して10℃ずつ増減する

■終了後、さらに加熱したいとき(延長)

→ 調理終了後1分以内に、ダイヤルを回して時間を設定し、様子を見ながら行う

お知らせ
- 室温・形・量・大きさ・初期温度・電源電圧などにより、焼き上がりの状態が変わります。
- 加熱途中で食品の上下前後を入れ替えたり、部分的にアルミホイルをかけると上手に仕上がります。

温度・時間を合わせて

発酵

使用する付属品

発酵

1 食品を入れる

• スチーム発酵 (スチーム) を使用するときは、給水の準備（15ページ参照）をしてください。

2 [オーブン 発酵・グリル] を3回押す※

※ 押すごとに オーブン（予熱あり） → オーブン（予熱なし） → 発酵 → グリル → と変わります。

3 メニュー(11~48) 温度・時間 [決定] を回して **温度** を合わせ、押して決定する

• 設定温度：スチーム発酵（40℃）、30℃、35℃、40℃、45℃

• スチーム発酵のときは、表示部にスチームを表示します。

4 メニュー(11~48) 温度・時間 [決定] を回して **時間** を合わせる

• 最大設定時間：90分

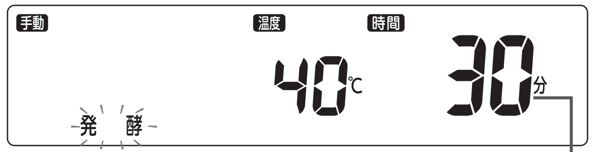
■調理時間の設定単位

0　15分　40分　90分

0〜15分	15分〜40分	40分〜90分
30秒単位	1分単位	5分単位

5 [あたため スタート] を押す

▶ 加熱開始



残り時間が表示されます。

▶ ブザーが3回鳴り、加熱終了
• 食品を取り忘れるとブザーが1分おきに5回まで鳴ります。
とびらを開けるか「とりけし」を押すと止まります。
• 庫内や角皿などが熱くなっているので、気を付けて取り出してください。

■途中で調理時間を変更したいとき
→ 加熱中にダイヤルを回して1分ずつ増減する
• 1回の調理で設定できる時間は、増やせる時間を含め、90分までです。

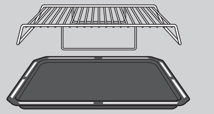
●庫内や付属品を十分冷ましてから発酵を行う
• 表示部に「C21」「高温注意」が表示されたときは、「とりけし」キーを押しとびらを開けて庫内温度が下がるまでお待ちください。庫内温度が高いと発酵がうまくできません。

■終了後、さらに加熱したいとき（延長）
→ 調理終了後1分以内に、ダイヤルを回して時間を設定し、様子を見ながら行う

時間を合わせて

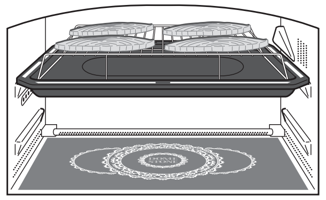
グリルで調理する

使用する付属品



例：魚をグリルで焼く

1 食品を入れる



2 [オーブン 発酵・グリル] を4回押す※

※ 押すごとに オーブン（予熱あり） → オーブン（予熱なし） → 発酵 → グリル → と変わります。

3 メニュー(11~48) 温度・時間 [決定] を回して **時間** を合わせる

• 最大設定時間30分

■調理時間の設定単位

0　5分　10分　30分

0〜5分	5分〜10分	10分〜30分
10秒単位	30秒単位	1分単位

4 [あたため スタート] を押す

▶ 加熱開始

残り時間が表示されます。

お知らせ
• 両面にしっかり焼き色をつけたいときは途中で食品を裏返し、再び「スタート」キーを押します。
• 庫内や角皿などが熱くなっているので、気を付けて取り出してください。

▶ ブザーが3回鳴り、加熱終了
• 食品を取り忘れるとブザーが1分おきに5回まで鳴ります。とびらを開けるか「とりけし」を押すと止まります。
• 表示部に「高温注意」が表示されます。
• 庫内や角皿などが熱くなっているので、気を付けて取り出してください。

■途中で調理時間を変更したいとき
→ 加熱中に時間ダイヤルを回して1分ずつ増減する
• 1回の調理で設定できる時間は、増やせる時間を含め、30分までです。

■終了後、さらに加熱したいとき（延長）
→ 調理終了後1分以内に、ダイヤルを回して時間を設定し、様子を見ながら行う

時間・温度を合わせて

スチームを使って調理する

蒸し / スチームレンジ

1 給水の準備をし、食品を入れる

- 食品の量に合った耐熱性の容器に入れ、庫内中央に置きます。
- 給水の準備は15ページ参照。

2 スチーム 過熱水蒸気 を押す※

1回押すと 蒸 し

3回押すと スチームレンジ

※ 押すごとに → 蒸し → 適温スチーム → スチームレンジ → 過熱水蒸気(予熱あり) → 過熱水蒸気(予熱なし) → ハイブリッド(予熱あり) → ハイブリッド(予熱なし) → と変わります。

- 蒸し：スチームのみで加熱されます。
- スチームレンジ ｝レンジ(400W)とスチームで加熱されます。使用する容器に気を付けてください。
  ※角皿やアルミホイルは火花が出るので使用しないでください。

3 メニュー(11~48) 温度・時間 決定 を回して **時間** を合わせる

- 最大設定時間：25分

■調理時間の設定単位

0 〜 5分	5分 〜 10分	10分 〜 25分
10秒単位	30秒単位	1分単位

4 あたため スタート を押す

残り時間が表示されます。

▶ **加熱開始**

▶ **ブザーが3回鳴り、加熱終了**

- とびらを開けるときはスチームに十分気を付けてください。
- 食品を取り忘れるとブザーが1分おきに5回まで鳴ります。
  とびらを開けるか「とりけし」を押すと止まります。
- 容器が熱くなっているので、気を付けて取り出してください。
  またスチーム吹出口に気を付けてください。

スチームの使用後は…　（終了後のお手入れについては**59ページ**参照）

〈蒸し / 適温スチーム〉

使用する付属品
組み合わせは料理集参照

〈スチームレンジ〉

付属品は使えません

適温スチーム

1 給水の準備をし、食品を入れる

- 給水の準備は15ページ参照。

2 スチーム 過熱水蒸気 を押す※

2回押すと 適温スチーム

3 メニュー(11~48) 温度・時間 決定 を回して **温度** を合わせ、押して決定する

- 設定温度：35〜95℃

4 メニュー(11~48) 温度・時間 決定 を回して **時間** を合わせる

- 最大設定時間：25分

5 あたため スタート を押す

▶ **加熱開始**

▶ **ブザーが3回鳴り、加熱終了**

- とびらを開けるときはスチームに十分気を付けてください。
- 食品を取り忘れるとブザーが1分おきに5回まで鳴ります。
  とびらを開けるか「とりけし」を押すと止まります。
- 庫内や角皿などが熱くなっているので、気を付けて取り出してください。
  またスチーム吹出口に気を付けてください。

スチームの使用後は…
（終了後のお手入れについては**59ページ**参照）

■途中で調理時間を変更したいとき

→ 加熱中にダイヤルを回して1分ずつ増減する
- 1回の調理で設定できる時間は増やせる時間を含め、25分までです。

■途中で調理温度を変更したいとき（適温スチームのみ）

→ 加熱中にダイヤルを押し、温度 が点滅している間にダイヤルを回して5℃ずつ増減する

■調理途中で給水カセットの水がなくなると

→ ブザーが鳴り表示部に「給水」が点滅するので、給水カセットに水を追加する
水を追加してしばらくすると「給水」の表示が消えます。（調理途中でも給水カセットに水を追加することができます）

■終了後、さらに加熱したいとき（延長）

→ 調理終了後1分以内に、ダイヤルを回して時間を設定し、様子を見ながら行う

お願い

- とびらを開けて食品を取り出すときは、庫内から出てくるスチームに気を付けてください。
- 調理中にとびらを開けたときには、しばらくスチームが出ている場合があります。
  スチーム吹出口に気を付けてください。
- 適温スチームを使うときは庫内が冷めてから調理を始めてください。庫内温度が高いと調理がうまくできません。表示部に「C21」「高温注意」が表示されたときは「とりけし」キーを押し、とびらを開けて庫内温度が下がるまでお待ちください。

時間・温度を合わせて

過熱水蒸気 / ハイブリッド 予熱あり 予熱なし で調理する

予熱あり

1 給水の準備をし、庫内に何も入れず、［スチーム 過熱水蒸気］を押す※

4回押すと 過熱水蒸気（予熱あり）
6回押すと ハイブリッド（予熱あり）

- 給水の準備は15ページ参照。

▶ 表示部に［予熱］を表示

※ 押すごとに 蒸し → 適温スチーム → スチームレンジ → 過熱水蒸気(予熱あり) → 過熱水蒸気(予熱なし) → ハイブリッド(予熱あり) → ハイブリッド(予熱なし) と変わります。

2 メニュー(11~48) 温度・時間［決定］を回して **温度** を合わせ、押して決定する

- 設定温度：100～250℃、300℃
  ただし、庫内が熱いとき（表示部に「高温注意」が点滅）は、電気部品保護のため、300℃の設定はできません。

3 メニュー(11~48) 温度・時間［決定］を回して **時間** を合わせる

- 最大設定時間：60分

■調理時間の設定単位

0～15分	15分～40分	40分～60分
30秒単位	1分単位	5分単位

4 ［あたため スタート］を押して予熱開始

- 予熱中、庫内灯は点灯しません。
- 予熱は約20分間保持されます。
  その間、何もしないと調理が終了になります。

▶ 予熱終了1分前に残り時間を表示

▶ ブザーが5回鳴り、「予熱終」が点灯

5 食品を入れ、［あたため スタート］を押す

▶ 加熱開始

残り時間が表示されます。

▶ ブザーが3回鳴り、加熱終了
- 食品を取り忘れるとブザーが1分おきに5回まで鳴ります。とびらを開けるか「とりけし」を押すと止まります。
- 表示部に「高温注意」が表示されます。
- 庫内や角皿などが熱くなっているので、気を付けて取り出してください。また、スチーム吹出口に気を付けてください。

スチームの使用後は…　（終了後のお手入れについては**59ページ**参照）

お願い
- とびらを開けて食品を取り出すときは、庫内から出てくるスチームに気を付けてください。
- 調理中にとびらを開けたときには、しばらくスチームが出ている場合があります。
  スチーム吹出口に気を付けてください。
- 調理後は水受けも熱くなっています。水受けは本体が冷めてから取りはずしてください。

使用する付属品
組み合わせは料理集参照

過熱水蒸気とは…
過熱水蒸気には、加熱の他にも脱油効果があるので、食品に含まれる余分な油脂を落としてヘルシーに仕上げたいときに使用します。

ハイブリッドとは…
過熱水蒸気と高火力のヒーターで焼き上げるので、余分な油脂を落としつつ、おいしさを残して仕上げたいときに使用します。

※ 過熱水蒸気・ハイブリッドは、ヒーターを併用します。

予熱なし

1 給水の準備をし、食品を入れ、［スチーム 過熱水蒸気］を押す※

5回押すと 過熱水蒸気（予熱なし）
7回押すと ハイブリッド（予熱なし）

- 給水の準備は15ページ参照。

2 メニュー(11~48) 温度・時間［決定］を回して **温度** を合わせ、押して決定する

- 設定温度：100～250℃、300℃
  ただし、庫内が熱いとき（表示部に「高温注意」が点滅）は、電気部品保護のため、300℃の設定はできません。

3 メニュー(11~48) 温度・時間［決定］を回して **時間** を合わせる

- 最大設定時間：60分

4 ［あたため スタート］を押す

▶ 加熱開始

▶ ブザーが3回鳴り、加熱終了
- 食品を取り忘れるとブザーが1分おきに5回まで鳴ります。とびらを開けるか「とりけし」を押すと止まります。
- 表示部に「高温注意」が表示されます。
- 庫内や角皿などが熱くなっているので、気を付けて取り出してください。
  またスチーム吹出口に気を付けてください。

スチームの使用後は…
（終了後のお手入れについては**59ページ**参照）

予熱とは

作る料理に適した温度にあらかじめ庫内をあたためておくことです。
予熱中、庫内灯は点灯しません。

■予熱中の調理時間・温度の変更
→ できません。

■予熱時間の目安
→ 250℃設定のとき、約9分
200℃設定のとき、約5分

■途中で調理時間を変更したいとき
→ 加熱中にダイヤルを回して1分ずつ増減する
- 1回の調理で設定できる時間は増やせる時間を含め、60分までです。

■途中で調理温度を変更したいとき
→ 加熱中にダイヤルを押し、［温度］が点滅している間にダイヤルを回して10℃ずつ増減する
- ハイブリッドで残り時間が2分以下になると、温度の増減はできません。

■調理途中で給水カセットの水がなくなると
→ ブザーが鳴り表示部に「給水」が点滅するので、給水カセットに水を追加する
水を追加してしばらくすると「給水」の表示が消えます。（調理途中でも給水カセットに水を追加することができます）

■終了後、さらに加熱したいとき（延長）
→ 調理終了後1分以内に、ダイヤルを回して時間を設定し、様子を見ながら行う

過熱水蒸気は目には見えませんのでご注意ください。

お知らせ
- 室温・形・量・大きさ・初期温度・電源電圧などにより、焼き上がりの状態が変わります。
- 加熱途中で食品の上下前後を入れ替えたり、部分的にアルミホイルをかけると上手に仕上がります。
- ハイブリッドは調理時間が残った状態で調理を終了すると、仕上がりが変わることがあります。

手動加熱の設定時間の目安

◆ 出力と時間をセットする調理の目安です。

お願い

食品は加熱しすぎると、発煙・発火することがあります。調理中、様子を見ながらあたためてください。

・ml ＝ cc

ラップあり…○／ラップなし…×

あたため(レンジ600W)

メニュー名	分量	目安時間	ラップ
ごはん	1杯(150g)	約1分	×
どんぶりもの	1杯(340g)	約3分	×
スープ・みそ汁	1杯(150ml)	約1分40秒	×
野菜の煮物	150g	約1分20秒	×
カレー・シチュー	200g	約2分10秒	○
シューマイ	6コ(100g)	約50秒	×
中華・肉・あんまん	1コ(100g)	約1分	○
バターロール	2コ(70g)	約20秒	×
調理パン	1コ(110g)	約30秒	×

冷凍した食品のあたため(レンジ600W)

メニュー名	分量	目安時間	ラップ
ごはん(冷凍)	1杯(150g)	約2分30秒	○
カレー・シチュー(冷凍)	300g	約8分	○
シューマイ(冷凍)	5コ(100g)	約2分20秒	○
中華・肉・あんまん(冷凍)	1コ(100g)	約1分50秒	○

冷凍の肉・魚の解凍(レンジ200W)

メニュー名	分量	目安時間	ラップ
肉	100g	約1分50秒	×
	200g	約4分	×
	400g	約7分	×
	600g	約10分	×
さしみ	100g	約2分	×
	200g	約3分	×
	400g	約7分	×
	600g	約9分	×

蒸し物(蒸し) ※角皿+焼網〈下段〉で加熱します。

メニュー名	分量	目安時間	ラップ
中華・肉・あんまん	1コ(100g)	約15分	×
中華・肉・あんまん(冷凍)	1コ(100g)	約25分	×
シューマイ(冷蔵)	10コ(150g)	約15分	×
シューマイ(冷凍)	10コ(150g)	約20分	×

のみもの(レンジ600W)

メニュー名	分量	目安時間	ラップ
牛乳	1杯(200ml)	約1分40秒	×
お酒	1杯(160ml)	約1分	×
水(常温)	1杯(200ml)	約1分10秒	×
コーヒー(常温)	1杯(200ml)	約1分10秒	×

野菜のゆでもの(レンジ600W)

メニュー名		分量	目安時間	ラップ
葉菜	ほうれん草	100g	約1分50秒	○
	キャベツ	100g	約2分10秒	○
	ブロッコリー	100g	約1分40秒	○
根菜	じゃがいも	1コ(150g)	約3分50秒	○
	さといも	100g	約2分40秒	○
	かぼちゃ	150g	約4分10秒	○
	にんじん	100g	約1分40秒	○

冷凍ゆで野菜の解凍(レンジ600W)

メニュー名	分量	目安時間	ラップ
枝豆	100g	約2分10秒	○
さといも	100g	約2分20秒	○
かぼちゃ	150g	約3分	○
ミックスベジタブル	100g	約1分40秒	○

スチームを使ったあたため(スチームレンジ400W)

メニュー名	分量	目安時間	ラップ
ごはん(冷蔵)	1杯(150g)	約1分50秒	×
肉まん(冷蔵)	1コ(100g)	約1分20秒	×
シューマイ(冷蔵)	10コ(150g)	約1分50秒	×
ごはん(冷凍)	1杯(150g)	約4分10秒	×
肉まん(冷凍)	1コ(100g)	約2分20秒	×
シューマイ(冷凍)	10コ(150g)	約4分30秒	×

お知らせの音について

次の操作・状態のとき、ブザー音でお知らせします。

■キーを押したときは→ピッ
■調理終了のときは→ピーッピーッピーッ
■予熱終了、途中操作のある場合は→ピーッピーッピーッピーッピーッ
■加熱終了後、食品を取り出し忘れると→1分おきにピーッピーッピーッ
■異常表示のときは→ピピピピピピピ
■給水表示のときは　・調理が一時停止した場合→ピピピピピピピ
　・調理が一時停止しない場合→1分おきにピピピ

ブザー音を消す

■すべてのブザー音を消すとき

1 「0」表示中に 〔とりけし〕 を
ピッピッとブザー音がするまで(約3秒)押す

2 続いて 〔のみもの〕 を押す
表示部に が表示されます。

■取り出し忘れお知らせのブザー音だけを消すとき

1 「0」表示中に 〔とりけし〕 を
ピッピッとブザー音がするまで(約3秒)押す

2 続いて 〔ゆで野菜〕 を押す

ブザー音を鳴るように元に戻す

■ブザーの音を、消した操作と同じ操作を行う。

イルミネーションガイドについて

イルミネーションガイドを消す

(ナビダイヤル、自動メニューも光らなくなります。)

1 「0」表示中に 〔とりけし〕 を
ピッピッとブザー音がするまで(約3秒)押す

2 続いて 〔スチーム 過熱水蒸気〕 を押す
表示部に が表示されます。

イルミネーションガイドが光るように元に戻す

■イルミネーションガイドを消した操作と同じ操作を行う。

お手入れのしかた　お手入れはすぐにこまめにがポイントです

⚠警告

お手入れのときは、電源プラグをコンセントから抜く

プラグを抜く　感電・けが・やけどの原因になります。

ぬれた手で電源プラグを抜き差ししない

ぬれ手禁止　感電の原因になります。

⚠注意

本体の掃除は、電源プラグを抜き本体が冷めてから行う

プラグを抜き冷めてから　感電や、やけどをする恐れがあります。

水抜き中、とびらは閉めておく

水抜き中も、スチーム調理と同様に、スチームが発生します。
やけどの原因になりますのでとびらは閉めておきます。

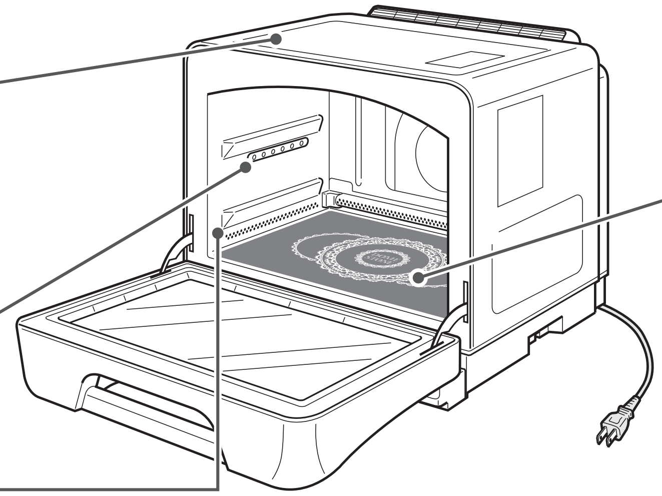
食品や肉汁などで、汚れたままにしない
結露した水分もふき取ってください

禁止　電波が汚れた部分に集中して、火花の発生・発煙・発火などの恐れがあります。また、さびの原因になります。
- 付着した場合は、本体が冷めてから必ずふき取ってください。

■長期間ご使用にならないとき

パイプの水抜きを行った後、電源プラグをコンセントから抜き、各部をお手入れしてから、湿気や、ほこりがかからないようにして、保管してください。(59ページ参照)

日常のお手入れ



キャビネット・とびら

かたくしぼった、ぬれ布巾でふく。
- ひどい汚れは薄めた台所用洗剤(中性)をしみ込ませた布でふき取り、必ず洗剤分をふき取ってください。

お願い
- 水をかけないでください。
  さびたり故障したりすることがあります。

スチーム吹出口

かたくしぼった、ぬれ布巾でふく。
スチーム調理後、スチーム吹出口付近に白いあと(水の中の溶解物)が残ることがあります。こまめにかたくしぼったぬれ布巾でふき取ってください。

庫内・とびらの内側

かたくしぼった、ぬれ布巾でふく。
・落ちにくい汚れは、ぬれた布巾を汚れの上に置いて30分ぐらいふやかしてからふきます。
スチーム調理後に結露した水分は、冷めてから乾いた布でふき取る。

お願い
- たわしやフォークなど先のとがったものでこすらないでください。傷になったり、割れる原因になります。

給水カセット・水受け

やわらかいスポンジで水洗いをして汚れを落とし、水気は十分にふき取る。
汚れが気になる方は、中性洗剤を水で薄めて洗い流してください。

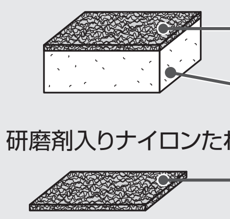
お願い
- 乾燥させる場合は、食器洗い乾燥機、食器乾燥器に入れたり、直射日光に当てたりしないでください。変形、破損の原因になります。

■お手入れしても庫内の臭いが取れないとき

庫内のカラ焼き・脱臭(24ページ参照)をしてください。臭いがやわらぎます。

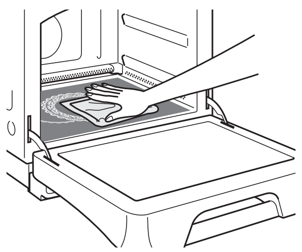
お願い

住宅家具用洗剤(弱アルカリ、アルカリ、弱酸性、酸性など)、オーブンクリーナー、クレンザー、ベンジン、シンナー、漂白剤、熱湯、可燃性ガス(LPGなど)入りスプレー洗剤やたわし、スポンジたわしの硬い部分、研磨剤入りナイロンたわし、金属たわしなどは使わないでください。
損傷、変色、変形、発煙、発火、さびなどの原因になります。



庫内底面

庫内底面の汚れはぬれ布巾ですぐふき取る。
レンジ使用時の汚れが、オーブン使用時に焦げて黒くなることがあります。
汚れが落ちにくいときは、スチームを使ったお手入れ(58ページ)を実施し、ぬれ布巾や丸めたラップでこすって汚れを落としてください。
庫内底面のフラットプレートには、お手入れ動作で発生したスチームが汚れの下に入り込み、汚れを落としやすくするイージークリーンコートが施されています。



お願い
- 周囲のシリコンパッキンや庫内塗装面は傷がつくのでこすらないでください。
- 金属たわしや先のとがったものでこすったり、衝撃を与えたりしないでください。傷付いたり、割れることがあります。

角皿・こんがりプレート

やわらかいスポンジで汚れを落とし、十分に水気をふき取る。
汚れは洗い桶などの中で落とす。
- 汚れが落ちないときは、スチームを使ったお手入れ(58ページ)を行ってください。
- 角皿に水気が残っているとさびが付くことがあるので水気は十分にふき取ってください。

お願い
- 使用後、急冷しないでください。破損・変形することがあります。
  また、加熱直後に水をかけると蒸気が発生したり、熱いしぶきが飛びます。
- 金属たわしや先のとがったものでこすったり、落としたりしないでください。傷付いたり、割れたり、変形することがあります。
- こんがりプレートの裏面のコーティングは、使用しているうちに変色し、洗っても残る場合がありますが加熱性能上問題はありません。
- こんがりプレートの裏面はスポンジたわしの硬い部分や、研磨剤入りナイロンたわしで洗わないでください。コーティングが薄くなり、加熱が弱くなることがあります。
- こんがりプレートはセラミック製です。衝撃を与えたりしないでください。傷付いたり、割れることがあります。

お手入れのしかた（つづき）

汚れが気になるとき

スチームを使ったお手入れのしかた

スチームで、庫内の汚れを浮かせて、ふき取りやすくします。
また、汚れを落としたい焼網・角皿・こんがりプレートを入れると、汚れが落ちやすくなります。
お手入れ時間は **7分** です。

1 給水カセットを本体にセットする

＊焼網・角皿・こんがりプレートの汚れを落としたいときは、庫内に入れてください。

- 給水の準備は15ページ参照。

メニュー(11~48) 温度・時間

2 決定 を回して

46 手間なしお手入れ を選ぶ

3 あたため スタート を押す

▶ お手入れ開始

▶ ブザーが3回鳴り、終了
- 電源プラグをコンセントから抜き、庫内・焼網・角皿・こんがりプレートの温度が十分に下がってから、汚れをふき取ってください。
- 終了後、給水カセット・水受けの水はすべて捨て、給水カセットを水洗いしてください。
- 庫内に残った水分は、冷めてから乾いた布巾でふき取ってください。

お知らせ

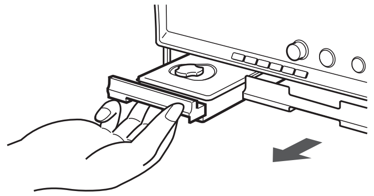
- 終了直後は、庫内・焼網・角皿・こんがりプレート・スチーム吹出口が熱くなっていますので、気を付けてください。

スチームを使うたびに

パイプの水抜きのしかた

調理終了後には、必ずパイプの水抜きを行ってください。
お手入れ時間は **2分** です。

1 給水カセットを本体から引き抜く



メニュー(11~48) 温度・時間

2 決定 を回して
47 パイプの水抜き を選ぶ

3 あたため スタート を押す

▶ 水抜き開始

▶ 約2分後にブザーが3回鳴り、水抜き終了
- 終了後はとびらを開けて、庫内を乾燥させてください。

お知らせ

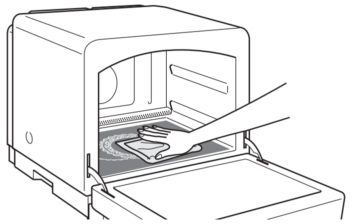
- パイプの水抜き中はキー操作など他の操作をしないでください。
- 水抜き中は、とびらを閉めておいてください。水抜きの水がスチームになり、スチーム吹出口が熱くなっていますので気を付けてください。

お手入れについて

調理終了後は本体が冷めてから、必ず庫内に残った水滴を、乾いた布巾などでふき取ってください。
庫内に水滴が残ったままスチーム調理を繰り返すと、水受けから水があふれることがあります。

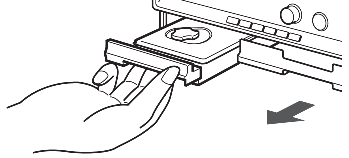
1 庫内が十分に冷めてから庫内やとびらの水滴を、乾いた布巾などでふき取る

- 角皿にたまった水滴もふき取ってください。

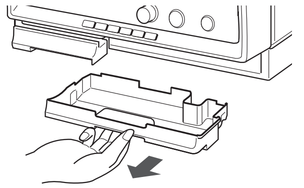


2 給水カセットを本体から取りはずす

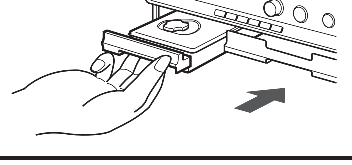
- 残った水を捨て、水洗いしてください。
- 日常のお手入れ参照（56ページ）



3 水受けをはずし、たまった水を捨てる



4 給水カセットおよび水受けを本体にセットする



よくあるお問い合わせ

Q. しつもん	A. こたえ	参照ページ
設置のとき、壁や家具との間をあけて置く必要はありますか？	必要です。 壁や家具などが、過熱し火災や損傷の原因になります。 • 上方10㎝以上あけてください。 • 左右、後方、下方はあける必要はありません。 • 前方はとびらが完全に開いて、食品を出し入れできるスペースが必要です。	8ページ
アースは必要ですか？	アースは確実に取り付けてください。	8ページ
初めて使用するときにカラ焼き・脱臭は必要ですか？	必要です。 初めてお使いのときは、「庫内のカラ焼き·脱臭」を行って、庫内の防錆の油を焼き切ってください。 煙が出たり、臭いがすることがありますが、故障ではありません。	24ページ
汚れはどうしたら落ちますか？	「お手入れのしかた」を参照して、こまめにお手入れしてください。	56ページ〜59ページ
こんがりプレートはどうやって使うのですか？	ダイヤルメニュー「31 両面グリル」のときのみ使用できます。 40ページの上手に使うコツ「両面グリル」および料理集を参照してください。	36ページ 40ページ 143ページ〜145ページ
どんな容器が使えるのですか？	「使える容器・使えない容器」を参照してください。	18ページ〜19ページ
製品の中に残った水を抜くにはどうしたらいいですか？	「パイプの水抜きのしかた」を参照してください。	59ページ
製品を移動させるときはどうするのですか？	製品左右側面の下部にある「手かけ」を確実に持って移動してください。	14ページ

お料理が上手にできないとき（レンジ加熱・スチーム加熱）

項目	こんなときは	対処方法
ごはん・おかず のあたため	調理がすぐに終了する あたためキーであたためても熱くならない	● 庫内（特に底面）の温度が高いとセンサーが正しく働かないことがあります。とびらを開けて庫内を冷ましてからあたためてください。
	食品があたたまらない	● 食品が金属容器・アルミホイルなどで、覆われていませんか？ ● 付属の角皿を使用していませんか？角皿は使用しないでください。
	あたためキーであたためると熱くなりすぎる	● 陶器やガラス製のふたを使っていませんか？ふたは使用しないでください。 →赤外線センサーがうまく働かないことがあります。 ● 食品を置く位置は正しいですか？庫内中央に置いてください。 ● 分量が少なくありませんか？一度にあたためる量は100g以上にしてください。 ● 赤外線センサーでの検知を正しく行うために、容器はできるだけ背が低くて口の広いものをお使いください。
	ごはんがパサつく	● あたためる前に水を少しかけると、しっとり仕上がります。 ● 「スチームレンジ」であたためると、しっとり仕上がります。
	煮もの・煮魚などの煮汁が飛び散る	● 汁気を切って深めの容器に入れてあたためます。 ● 「2 おかず」で様子を見ながらあたためてください。
	カレーやシチューがあたたまらない	● とろみのある食品は「2 おかず」で様子を見ながら、あたためてください。
	冷凍ごはんがあたたまらない	● 表面が溶けかかっていたり、新しいラップをかぶせるとセンサーが正しく働かないことがあります。冷凍庫から出してすぐのものをお使いください。
	冷凍食品があたたまらない	● 表面が溶けかかっていたり、新しいラップをかぶせるとセンサーが正しく働かないことがあります。冷凍庫から出してすぐのものをお使いください。また、必ず食品にラップが触れるようにかぶせてください。
	食品がパサつく	● 「スチームレンジ」であたためると、しっとり仕上がります。
	フライや天ぷらをあたためるとベチョッとする	● 「12 カラッとあたため」であたためると、カラッと仕上がります。
	二品のあたためがうまくできない	● 食品を端に置いていませんか。 ● あたためる分量が多すぎませんか。 ごはんに対しておかずが多いと、うまくあたたまりません。 ● 食品の種類や分量の組み合わせによっては、うまくあたたまらないことがあります。 →うまくあたたまらなかったら、手動の「レンジ」で様子を見ながらあたためてください。

お料理が上手にできないとき（レンジ加熱・スチーム加熱）（つづき）

項目	こんなときは	対処方法
生解凍	上手に解凍できない	● 食品を浅めのトレイかペーパータオルの上にのせて解凍してください。 →深めのトレイに食品が入っていると、トレイのふちがじゃまになり温度をうまく測定できず、上手に解凍できないことがあります。 ● うまく解凍できる食品の厚さは3㎝までです。厚さは均一にし、細い部分や魚の尾などにはアルミホイルを巻いてください。 ● 同時に2つ以上を解凍するときは、同じ種類のもので同じ大きさにそろえてください。 ● 形状によっては上手に解凍できないことがあります。
生解凍	解凍不足	● 食品の温度が部分的に上昇するとセンサーの働きで、加熱終了となり、解凍不足になることがあります。 →食品に薄いところや細いところがあると部分的に加熱されやすいので全体の厚さをそろえて冷凍してください。 →解凍不足の部分は「レンジ200W」で様子を見ながら解凍してください。 →表面が溶けかかっていたり、新しいラップをかぶせるとセンサーが正しく働かないことがあります。冷凍庫から出してすぐのものをお使いください。
のみもの のあたため	調理がすぐに終了する のみものの温度が低い	● 庫内（特に底面）の温度が高いとセンサーが正しく働かないことがあります。とびらを開けて庫内を冷ましてからあたためてください。
のみもの のあたため	牛乳が熱くなりすぎる	●「のみもの」キーで「4 のみもの（牛乳）」を設定していますか？「あたため」キーだけを押すと、「1 ごはん」の設定になり熱くなります。 ● 分量はどのくらい入っていますか？容器に対して8分目まで入れてください。容器に対して少量しか入れないと沸騰する恐れがあります。 ● 容器は31ページのものを参考にしてください。
のみもの のあたため	お酒が熱くなりすぎる	●「5 のみもの（お酒）」であたためていますか？「あたため」では熱くなります。 ● 分量はどのくらい入っていますか？容器に対して8分目まで入れてください。 容器に対して少量しか入れていないと沸騰する恐れがあります。
のみもの のあたため	お酒が上の方と下の方で温度が違う	● 加熱後、混ぜてください。 ● とっくりを使用する場合はとっくりの首の部分をアルミホイルで覆うと上下の差が少なくなります。

項目	こんなときは	対処方法
ゆでもの	うまくできない	● 陶器製、ガラス製、プラスチック製などのふたをしていませんか？ふたは使用しないでください。 葉菜は食品のみラップをして、平皿ごとラップしないでください。 根菜は平皿ごとラップしてください。 ● 分量が100g未満の場合は「レンジ600W」で、様子を見ながら加熱してください。
ゆでもの	野菜が乾燥気味になる	● 野菜を洗い、水気を切らずに調理してください。
ゆでもの	できすぎのところと、加熱の足りないところがある	● かぼちゃ、じゃがいもなどは大きさをそろえてください。ほうれん草などは葉と茎を交互に重ねます。 ● 加熱後は庫内から取り出し、しばらくそのまま置いて5分ほど繰り越し加熱を利用します。 ● 2個以上のときは同じ仕上がりにするために、大きさをそろえてください。
お好み温度	調理がすぐに終了する 食品の温度が低い	● 庫内（特に底面）の温度が高いとセンサーが正しく働かないことがあります。とびらを開けて庫内を冷ましてからあたためてください。
スチームあたため	あたため時間が長くかかる	● スチームを発生させてあたためるので、レンジ加熱のみのあたためより時間がかかります。 しっとりとした仕上がりよりもスピードを優先するときは「1 ごはん」であたためてください。
蒸し物	うまくできない	● 分量は合っていますか？料理集に記載されている分量を変えるとうまくできません。 ● 給水カセットの水がなくなっていませんか？水の量が少なかったり、水を入れ忘れるとスチームが出ないのでうまくできません。 ● 給水カセットを奥までしっかりとセットしてください。
スチーム加熱全般	うまくできない	● 給水カセットの水がなくなっていませんか？水の量が少なかったり、水を入れ忘れるとスチームが出ないのでうまくできません。 ● 給水カセットを奥までしっかりとセットしてください。
両面グリル	うまくできない	● 分量は合っていますか？料理集に記載されている分量を変えるとうまくできません。 ● 必ず専用の付属品（こんがりプレート）を使用して調理してください。

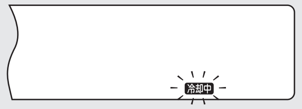
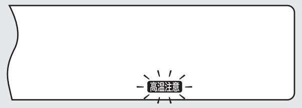
お料理が上手にできないとき(過熱水蒸気・オーブン加熱)(つづき)

●オーブン調理で上手に仕上げるために

• 室温・形・量・大きさ・初期温度・電源電圧などにより、焼き上がりの状態が変わります。
加熱途中で食品の前後を入れ替えたり、部分的にアルミホイルをかけると上手に仕上がります。

項目		こんなときは	対処方法
お菓子	スポンジケーキ	ケーキのふくらみが悪い	● 卵はしっかりと泡立てましたか？字が書けるくらいしっかりと泡立ててください。 ● 粉を合わせた後、混ぜすぎていませんか？
		泡立てがうまくできない	● ボウルや泡立て器に、水分や油分が付いていると泡立ちが悪くなります。 ● 水分や油分の付いてないボウルをお使いください。
		きめが粗く粉っぽい	● 粉をふるって入れましたか？ 粉をふるうと、ゴミなどを取り除き、粉に空気を含ませることができます。 ● 粉がなじむまで混ぜましたか？
		中央が沈む	● 卵の泡立てすぎはありませんか？
		焼き色が濃い・薄い	● 材料の違い、ケーキ型の違いなどで焼き色が変わります。様子を見ながら調理してください。
	シフォンケーキ	ふくらみが悪い	● 卵白をしっかり泡立ててください。ボウルをひっくり返しても落ちてこないくらいまで、しっかりと泡立ててください。卵白は冷やしておいた方がよく泡立ちます。
		ケーキの中に空洞ができた	● 型に生地を流し入れるときに空気が入ったと考えられます。 生地を高いところから一気に入れましょう。
	シュークリーム	ふくらみが悪い	● 分量は正しくはかりましたか？ ● 生地を作るときにレンジの加熱時間は正しかったですか？
	クッキー	焼き色にむらがある	● 生地の厚みや大きさは均一ですか？
パン	バターロール	ふくらみが悪く、かたい	● 生地の発酵は十分でしたか？発酵不足で生地温度が低いとあまりふくらみません。 ● 成形するとき生地をいじめていませんか？生地をいじりすぎると固くなります。ていねいに扱いましょう。 ● 147ページの「パン作りのコツ」を参照してください。
		焼き色にむらがある	● 1個ずつの大きさはそろってますか？大きさをそろえてください。
	フランスパン	上手にできない	● 160ページの「フランスパン作りのコツ」をご覧ください。
焼き物	グラタン	焼き色にむらがある	● チーズの種類によって、焼き色が異なることがあります。様子を見ながら加熱してください。

こんな表示が出たときは

表示例		理由(原因)	処置
「扉開閉」表示		●とびらを閉め、1分以上すぎてから「あたため」キーを押すと表示されます。	●もう1度とびらを開閉し、1分以内にキーを押してください。
「冷却中」表示		●レンジ加熱を繰り返し使用した場合や、オーブンなどヒーター加熱調理終了後、機械室などを冷却しているとき表示されます。	●表示中でも調理できます。 (ただし、使用できない自動メニューがあります。)
「高温注意」表示		●オーブンなどヒーター加熱調理終了後、庫内が高温のとき表示されます。	●とびらを開け、温度が下がるまで待ってください。 (15～20分程度で表示が消えます。表示中でも「とりけし」キーを押すか自動メニューを設定すると消え、一部のメニューは使うことができます。)
「C21」と「高温注意」表示		●オーブンなどヒーター加熱調理の後などで、庫内温度が高いときに「発酵」「生解凍」「適温スチーム」を設定しスタートすると表示されます。	●「とりけし」キーを押し、とびらを開け、温度が下がるまで待ってください。
		●オーブンなどヒーター加熱調理の後などで庫内温度が高いときに「あたため」「お好み温度」および一部のメニューをスタートすると表示されます。	●「とりけし」キーを押し、とびらを開け、温度が下がるまで待ってください。 (手動の「レンジ」は使えます。ただし「お好み温度」は使えません。)
「H」表示		●製品が故障している場合があります。	●電源プラグを抜き、販売店または東芝生活家電ご相談センターへ表示番号をお知らせください。
「デモ」表示		●デモモードが設定されていると、とびらを開けたとき表示されます。 デモモードが設定されていると加熱が行われません。 デモモードとは、店頭で実演するためのモードです。	●「とりけし」キーをピッピッとブザー音がするまで(約3秒)押した後、 「とりけし」キーを押してください。 さらに「とりけし」キーをピッピッとブザー音がするまで(約3秒)押した後、 「とりけし」キーを押してください。
「給水」表示		●給水カセットに水がないと表示されます。	●調理が一時停止したときは、給水カセットに水を入れ、取り付けた後「スタート」キーを押してください。 ●一時停止しない場合は、給水カセットに水を入れ、取り付けてください。しばらくすると給水表示は消え調理はそのまま継続します。

修理を依頼される前に

次のような場合は故障ではありません。

現 象	理由(処置)
電源プラグを、コンセントに差し込んでも何も表示しない。	• とびらを閉じた状態で、電源プラグをコンセントに差し込んだだけでは電源は入りません。一度とびらを開けると、電源が入り表示します。
調理中、カチカチと音がする。	• 製品内部のスイッチ切り換え音です。故障ではありません。
オーブンなど、ヒーター加熱時に、ボコッボコッという連続音や、ポコンという音がする。	• 熱収縮による庫内壁面の音で、故障ではありません。
レンジ調理の開始時および途中に、ジーという連続音がする。	• レンジ調理時の動作音で、故障ではありません。
調理中、調理後に音(ファン)がしたり、しなかったりする。	• 製品内部を冷却するファンの音で、故障ではありません。 • 調理後、冷却ファンが回ることがありますが、故障ではありません。 冷却ファンが回っているときは、「冷却中」表示が点滅します。
キーを、押しても受け付けず、何も表示しない。	• 省エネルギーのため、とびらを開けた後5分すぎると電源を切るためです。 (とびらを開け、食品を入れてから操作してください)
とびらを開けると表示部に「0」が表示される。	• とびらを開けたとき電源が入る仕様です。 • 電源が入ると「0」が表示されます。
調理終了後、1分ごとにピーッピーッピーッと鳴る。	• 調理終了後、庫内の食品を取り出さないと鳴る機能が付いています。 故障ではありません。
スチームが出ない。	• 給水カセットに水を入れ、正しく本体にセットされていますか。 • オーブン加熱時はスチームが出ていても目には見えません。
スチーム調理中にジュワー、ブシュー、シュワー、ブシュブシュなどの音がする。	•スチームヒーターで加熱された水が蒸発するときの音で、故障ではありません。 使い始めてからしばらくは、特に音が大きい場合があります。
とびらがくもる。	• 調理中や調理後に、とびらのガラスがくもる場合がありますが、故障ではありません。2時間くらいすると自然に消えます。 庫内のカラ焼き・脱臭をすれば、30分くらいで消えます。(24ページ参照)
加熱後、庫内やとびら内側に水滴が付着する。 水滴が落ちる。	• 調理性能を向上させるために、庫内の密閉性を高めているためです。 スチーム調理やメニューによっては、食品から出た水蒸気が付着します。 水滴は冷めてから、乾いた布でふき取ってください。
とびらと本体の間からスチームが漏れる。	• スチームの量や室温によって、スチームが漏れることがありますが、調理など性能上の影響はありません。 また、レンジ調理での電波漏れはありません。
煙やいやなにおいが出た。	• お使いになり始めは、防錆の油が焼けてにおいや煙が出ることがありますが、故障ではありません。 • 庫内のカラ焼き・脱臭はしましたか。 • 庫内やとびらが汚れていませんか。
オーブン調理中、液晶表示が見えにくくなる。	• 液晶は温度が高くなると表示が濃くなり見えにくくなることがあります。 これは液晶の性質によるもので故障ではありません。温度が下がれば元にもどります。
スチーム吹出口から白い粉のようなものが出る	• 白い粉は、水道水に含まれるマグネシウム・カルシウムなどのミネラル成分のため無害です。

現 象	理由(処置)
調理中に火花が出た。	• 付属の角皿を使用していませんか。角皿はレンジでは使用できません。 • レンジを使うメニューで金属容器、金網、金串を使用していませんか。 • 金・銀粉、金・銀箔使用の容器は火花が飛ぶことがあります。 • 庫内が汚れていませんか。電波が汚れた部分に集中して、火花が出ることがあります。
庫内が設定温度にならない。	• 設定温度は庫内が空の状態で中心部で測定しています。庫内に食品や付属品を入れて市販の温度計で温度を測定すると、温度が合わないことがあります。料理を作る場合は、料理集の温度を目安にしてください。
260℃以上に設定できないことがある。	• 庫内が熱いときは、電気部品保護のため、オーブンでは260℃以上、過熱水蒸気・ハイブリッドでは300℃の設定はできません。

修理を依頼される前に次のことを点検してください。

現 象	理由(処置)
まったく動かない。	• 停電ではありませんか。 • 電源プラグが抜けていませんか。 • ご家庭のヒューズやブレーカーが切れていませんか。 • 途中でとびらを開閉した後で「スタート」キーを押し忘れていませんか。 • 電源が切れた状態で、キー操作をしていませんか。 (一度とびらを開けると電源が入り、「0」が表示されます)
「あたため」キーを押しても加熱されない。	• 「扉開閉」が表示されていませんか。 とびらを閉めてから1分をすぎるとスタートしません。 (一度とびらを開閉してからキーを押してください。)
「あたため」キーを押しても加熱されない。 「のみもの」「ゆで野菜」「生解凍」キーを押し、「スタート」キーを押しても加熱されない。	• 「高温注意」が表示されていませんか。 (一部のメニューは庫内温度が高いとスタートしません。とびらを開けて庫内を冷まし、「高温注意」表示が消えてからキーを操作してください) • デモモードになっていませんか。 65ページの「デモ」表示を参照して、解除してください。
ブザーが鳴らない。	• ブザー音を消す設定になっていませんか。 ブザー設定(55ページ)を参照して、設定しなおしてください
イルミネーションガイドが光らない。	• イルミネーションガイドを消す設定になっていませんか。 イルミネーションガイド設定(55ページ)を参照して、設定しなおしてください。
料理のでき上がりが悪い。	• 調理のしかたは正しいですか。 (ふた、ラップの有無、付属品などを確認してください) • 庫内が、熱いまま調理しませんでしたか。 (庫内の温度が下がるまで待ってください) • 食品の量は適当でしたか。 • 庫内の上面や底面が汚れていませんか。 • メニューを正しく選んで調理開始しましたか。 • お料理が上手にできないとき(61～64ページ)を参照してください。
ときどき「スタート」キーを受け付けない。	• とびらを閉めてひと息おいてから操作してください。 (誤作動防止のため、とびらを閉めてすぐはキーを受け付けません)

保証とアフターサービス（必ずお読みください）

修理・お取り扱い・お手入れについてご不明な点は

お買い上げの販売店へご相談ください。

販売店にご相談ができない場合は、下記の窓口へ

東芝生活家電ご相談センター

フリーダイヤル **0120-1048-76**

受付時間：365日 9:00〜20:00

携帯電話・PHSなど **022-774-5402（通話料：有料）**

FAX **022-224-6801（通信料：有料）**

- お客様からご提供いただいた個人情報は、修理やご相談への回答、カタログ発送などの情報提供に利用いたします。
- 利用目的の範囲内で、当該製品に関連する東芝グループ会社や協力会社に、お客様の個人情報を提供する場合があります。

保証書（別添）

- この東芝過熱水蒸気オーブンレンジには、保証書を別途添付しております。
- 保証書は、必ず「お買い上げ日、販売店名」等の記入をお確かめのうえ、販売店から受け取っていただき内容をよくお読みの後、大切に保管してください。
- この東芝過熱水蒸気オーブンレンジの保証期間は、お買い上げいただいた日から1年です。ただし発振管（マグネトロン）は2年です。その他、詳しくは保証書をご覧ください。
- 保証期間中の故障は、保証書の内容に基づき、無料修理となります。無償商品交換ではありません。

補修用性能部品の保有期間

- 過熱水蒸気オーブンレンジの補修用性能部品の保有期間は、製造打ち切り後8年です。
- 補修用性能部品とは、その製品の機能を維持するために必要な部品です。

部品について

- 修理のために取りはずした部品は、特段のお申し出がない場合は当社で引き取らせていただきます。
- 修理の際、当社の品質基準に適合した再利用部品を使用することがあります。

修理を依頼されるときは　出張修理

- 60〜67ページに従って調べていただき、なお異常があるときは、使用を中止し、必ず電源プラグをコンセントから抜いて、お買い上げの販売店にご相談ください。

■保証期間中は

- 保証書の規定に従って、販売店が修理させていただきます。なお、修理に際しましては、保証書をご提示ください。

■保証期間が過ぎている場合は

- 修理すれば使用できる場合は、ご希望によって有料で修理させていただきます。

■修理料金のしくみ

修理料金は技術料・部品代・出張料等で構成されています。	
技術料	故障した商品を正常に修復するための料金です。
部品代	修理に使用した部品代金です。
出張料	商品のある場所へ、技術員を派遣する料金です。

■ご連絡いただきたい内容

品　名	過熱水蒸気オーブンレンジ
形　名	ER-JD510
お買い上げ日	年　月　日
故障の状況	できるだけ具体的に
ご住所	付近の目印なども合わせてお知らせください
お名前	
電話番号	
訪問希望日	
便利メモ	電話番号

お買い上げ店名を記入されておくと便利です。

■ご転居のときは

- この東芝過熱水蒸気オーブンレンジは、電源周波数50Hz-60Hz共用です。周波数の異なる地域に、ご転居されてもそのままお使いいただけます。

仕様

電源	AC100V　50Hz-60Hz共用		
定格消費電力	電子レンジ1430W（14.6A）、ヒーター加熱1430W（14.3A）		
高周波出力	1000W・600W・500W・200W相当　出力切換		
発振周波数	2450MHz		
ヒーター	熱風1400W・グリル1100W・スチーム1200W		
温度調節範囲	発酵（30、35、40、45℃、スチーム（40℃））、100～350℃※1、適温スチーム（35～95℃※2）		
外形寸法	500（幅）×497（奥行）×412（高さ）㎜		
庫内有効寸法	386（幅）×300（奥行）×241（高さ）㎜		
質量（重量）	22kg	**総庫内容量**	31L
コードの長さ	1.4m	**区分名**	F
電子レンジ機能の年間消費電力量	52.0kWh/年	**オーブン機能の年間消費電力量**	11.9kWh/年
年間待機時消費電力量	0kWh/年	**年間消費電力量**	63.9kWh/年
タイマー時限	レンジ1000W：**15分** 蒸し・適温スチーム・スチームレンジ：**25分** レンジ600W・レンジ500W・グリル：**30分** レンジ200W・オーブン・発酵：**90分** 過熱水蒸気・ハイブリッド：**60分**		

※1 オーブン温度を260℃以上に設定したときは、調理開始後30分で250℃に切り換わります。350℃での運転時間は約5分です。過熱水蒸気・ハイブリッドで設定できる温度は300℃までです。
また、設定温度が280℃以上のときは予熱温度は270℃になります。温度は庫内が空の状態で中心部で測定しています。庫内に食品や付属品を入れて温度を測定すると、温度が合わないことがあります。（料理を作る場合は、料理集の温度を目安にしてください）

※2 温度は庫内下段に角皿を入れ角皿の中心の黒色アルミニウム（擬似負荷）の温度を測定しています。

- 実際にお使いになるときの消費電力量は、使用回数や使用時間、食品の量、周囲温度などによって変化しますので、あくまで目安としてご覧ください。
- 年間消費電力量は省エネ法・特定機器「電子レンジ」測定方法による数値です。（区分名も同法に基づいています）
- 総庫内容量とはJISの規定に基づいて算出された容量のことです。

この製品は、日本国内用に設計されているため海外では使用できません。また、アフターサービスもできません。
This product is designed for use only in Japan and cannot be used in any other country.
No servicing is available outside of Japan.

愛情点検

長年ご使用の電子レンジの点検をぜひ！

このような症状はありませんか。

- 電源コードや電源プラグが異常に熱くなる。
- キーを押し、調理を開始しても食品が加熱されない。
- 自動的に切れないことがある。
- 使用中に異常な音や臭いが出ることがある。
- 庫内のカバーや壁面が汚れ、スパーク（火花）または煙が出ることがある。
- その他の異常や故障がある。

ご使用中止

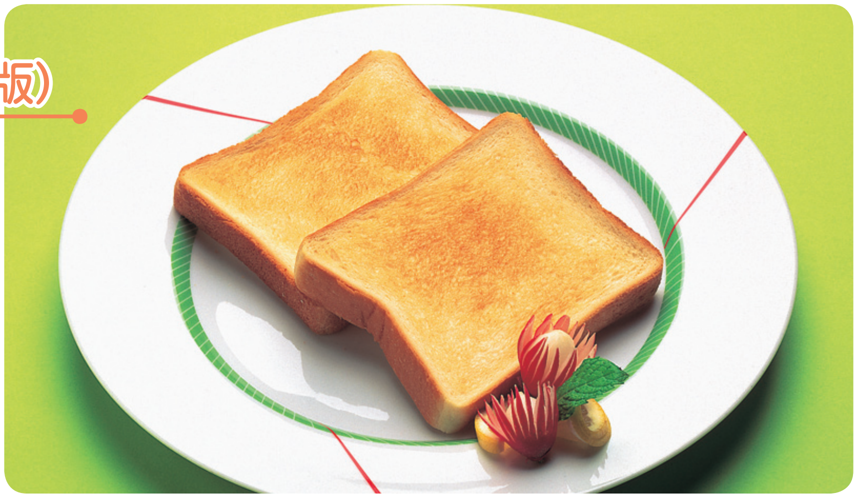
故障や事故防止のため、電源プラグをコンセントから抜いて、必ずお買い上げの販売店に点検・修理を依頼してください。（技術のあるサービスマン以外の人は絶対にキャビネットをはずさないでください）

東芝ホームアプライアンス株式会社
リビング機器事業部
〒101-0021　東京都千代田区外神田2-2-15（東芝昌平坂ビル）

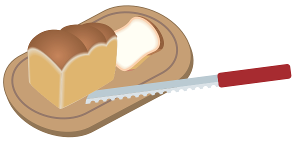
K033400100-T

少量（食パン２枚）なら、グリルで手軽にトーストができます

トースト(グリル版)

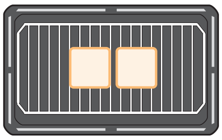


材料
食パン(6枚切) …………………… 2枚

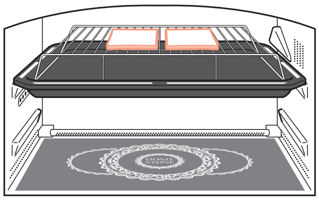


作りかた　＊ER-JD510を例として調理方法を紹介しています。
ER-JD410、ER-JD310、ER－JD10でも、同様の方法・時間で調理できます。

1 **角皿**に**焼網**をのせ、食パンを中央によせて並べる。



2 １を**上段**に入れ、**〈グリル・３～４分〉**で加熱する。



3 ブザーが鳴ったら裏返し、さらに**〈グリル・１～２分〉**で加熱する。

※裏返すときは、庫内や角皿などが熱くなっていますので、気をつけて行ってください。

アドバイス
・加熱時間は、お好みの焼き色に合わせて、調節してください。